МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2025

УТВЕРЖДАЮ
ректор
Пыжикова Н.И.
28 марта 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: технологический

Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология
Институт: Центр подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения СПО по ППССЗ: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение по ППССЗ: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 379 от 22.04.2014

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП _____ / Крымкова В.Г./

начальник УМО _____ / Новикова В.Б./

директор ЦПССЗ _____ / Шанина Е.В./

заведующий выпускающей кафедры по специальности _____ / Величко Н.А./

директор ООО "Пищепром" _____ / Трандина Е.Н./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
В.Н.Д.ПОДП.: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К			К																					Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	Э	К	К																Э	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	Э	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	П	П	П	П													К	К										П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	К	-	-	-	-	-	-	-	-

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	19	20	39	16	16	32	16	14	30	12	10	22	123
У	Учебная практика					8	8		4	4				12
П	Производственная практика (по профилю специальности)								6	6	4	3	7	13
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	2		1	1	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	1	10	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		21	31	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	18	25	**43**	199
Студентов												16		
Групп												1		

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.08_9кл_2022.plx', код специальности 19.02.08, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Итого акад.часов: Трудоемкость	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Макс. уч. нагр.: Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2106	2106	1404	10	702	100%	0%
СО.Среднее (полное) общее образование								2106	2106	1404	10	702	2106	
+	БД	**Базовые дисциплины**	122	1	12222222		11111112	1372	1372	916		456	1372	
+	БД.01	Русский язык	2*				1	117	117	78		39	117	
+	БД.02	Литература	2*				1	175	175	117		58	175	
+	БД.03	Иностранный язык			2		1	175	175	117		58	175	
+	БД.04	История			2		1	175	175	117		58	175	
+	БД.05	Физическая культура		1	2			175	175	117		58	175	
+	БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	105	105	70		35	105	
+	БД.07	Астрономия					2	54	54	36		18	54	
+	БД.08	Химия			2		1	117	117	78		39	117	
+	БД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)			2		1	117	117	78		39	117	
+	БД.10	Биология	1					54	54	36		18	54	
+	БД.11	География			1			54	54	36		18	54	
+	БД.12	Экология			2			54	54	36		18	54	
+	ПД	**Профильные дисциплины**	2		22		111	677	677	450		227	677	
+	ПД.01	Математика	2				1	351	351	234		117	351	
+	ПД.02	Информатика			2		1	150	150	100		50	150	
+	ПД.03	Физика			2		1	176	176	116		60	176	
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**					2	57	57	38	10	19	57	
+	ПОО.01	Основы проектной деятельности					2	57	57	38	10	19	57	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4536	4536	3024		1512	3186	1350
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								814	814	528		286	648	166
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			60	60	48		12	60	
+	ОГСЭ.02	История			3			60	60	48		12	60	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык			6		345	192	192	168		24	192	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			336	336	168		168	336	
+	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи					3	56	56	32		24		56
+	ОГСЭ.06	Профилактика зависимого поведения					3	56	56	32		24		56
+	ОГСЭ.07	Культура поведения личности					5	54	54	32		22		54
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								428	428	290		138	336	92
+	ЕН.01	Математика			3			90	90	64		26	90	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования					3	54	54	32		22	54	
+	ЕН.03	Химия	4				3	192	192	128		64	192	
+	ЕН.05	Физика	3					92	92	66		26		92
П.Профессиональный цикл								3294	3294	2206		1088	2202	1092
ОП.Общепрофессиональные дисциплины								1328	1328	884		444	942	386
+	ОП.01	Инженерная графика			3			70	70	48		22	70	
+	ОП.02	Техническая механика			3			60	60	48		12	60	
+	ОП.03	Электротехника и электронная техника			7			60	60	36		24	60	
+	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	5		4			116	116	64		52	116	
+	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	3					66	66	40		26	66	
+	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов			4			80	80	46		34	80	
+	ОП.07	Автоматизация технологических процессов					5	48	48	32		16	48	
+	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		3	98	98	70		28	98	
+	ОП.09	Метрология и стандартизация					8	62	62	40		22	62	
+	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности			6			60	60	42		18	60	
+	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					5	72	72	48		24	72	
+	ОП.12	Охрана труда					5	70	70	46		24	70	
+	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			4			80	80	68		12	80	
+	ОП.14	Концептуальные основы здорового питания людей					6	70	70	48		22		70
+	ОП.15	Пищевые биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания			6			90	90	60		30		90
+	ОП.16	Введение в специальность					4	60	60	32		28		60
+	ОП.17	Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов					6	40	40	28		12		40
+	ОП.18	Процессы и аппараты			8		7	126	126	88		38		126
ПМ.Профессиональные модули								1966	1966	1322		644	1260	706
+	ПМ.01	**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**	45		455		4455	554	554	366		188	386	168
+	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства	4					104	104	64		40	104	
+	МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы			5*		4	146	146	94		52	146	
+	МДК.01.03	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов			5*		4	136	136	80		56	136	
+	МДК.01.04	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки					5	76	76	64		12		76
+	МДК.01.05	Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц					5	80	80	64		16		80
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01.01			4			288	288	288			288	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01*	*5*					12	12			12		12
+	ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**	8		7		678	218	218	146		72	206	12
+	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя					6	80	80	56		24	80	
+	МДК.02.02	Переработка субпродуктов					7	80	80	60		20	80	
+	МДК.02.03	Оборудование для обработки субпродуктов					8	46	46	30		16	46	
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.02			7			144	144	144			144	
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02*	*8*					12	12			12		12
+	ПМ.03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**	8		7888		7778	592	592	414		178	298	294
+	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий			8*		7	148	148	100		48	148	
+	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			8*		7	150	150	100		50	150	
+	МДК.03.03	Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей			7			100	100	72		28		100
+	МДК.03.04	Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов					7	92	92	72		20		92
+	МДК.03.05	Технохимический контроль и цифровизация в технологиях переработки продукции животноводства					8	90	90	70		20		90

Индекс	Курс 1, Семестр 1							Курс 1, Семестр 2							Курс 2, Семестр 3							Курс 2, Семестр 4						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1026	301	20	363			342	1080	314	20	386		10	350														
СО.Среднее (полное) общее образование	1026	301	20	363			342	1080	314	20	386		10	350														
БД	679	207	20	227			225	693	206	20	236			231														
БД.01	57	30		8			19	60	30		10			20														
БД.02	85	47		10			28	90	50		10			30														
БД.03	85			57			28	90			60			30														
БД.04	85	38		19			28	90	40		20			30														
БД.05	85			57			28	90			60			30														
БД.06	60	20		20			20	45	10		20			15														
БД.07								54	18		18			18														
БД.08	57	18	20				19	60	20	20				20														
БД.09	57	18		20			19	60	20		20			20														
БД.10	54	18		18			18																					
БД.11	54	18		18			18																					
БД.12								54	18		18			18														
ПД	347	94		136			117	330	90		130			110														
ПД.01	171	56		58			57	180	60		60			60														
ПД.02	90	20		40			30	60	10		30			20														
ПД.03	86	18		38			30	90	20		40			30														
ПОО								57	18		20		10	9														
ПОО.01								57	18		20		10	9														
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА															864	152	48	376			288	864	52	48	476			288
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл															274	58		118			98	178	32		96			50
ОГСЭ.01																						60	32		16			12
ОГСЭ.02															60	32		16			12							
ОГСЭ.03															38			32			6	54			48			6
ОГСЭ.04															64			32			32	64			32			32
ОГСЭ.05															56	16		16			24							
ОГСЭ.06															56	10		22			24							
ОГСЭ.07																												
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл															344	48	48	130			118	84		48	16			20
ЕН.01															90	16		48			26							
ЕН.02															54	16		16			22							
ЕН.03															108		48	16			44	84		48	16			20
ЕН.05															92	16		50			26							
П.Профессиональный цикл															246	46		128			72	602	20		364			218
ОП.Общепрофессиональные дисциплины															246	46		128			72	328	20		190			118
ОП.01															70	16		32			22							
ОП.02															60	16		32			12							
ОП.03																												
ОП.04																						60	2		30			28
ОП.05															66	8		32			26							
ОП.06																						80	2		44			34
ОП.07																												
ОП.08															50	6		32			12	48			32			16
ОП.09																												
ОП.10																												
ОП.11																												
ОП.12																												
ОП.13																						80	16		52			12
ОП.14																												
ОП.15																												
ОП.16																						60			32			28
ОП.17																												
ОП.18																												
ПМ.Профессиональные модули																						274			174			100
ПМ.01																						274			174			100
МДК.01.01																						104			64			40
МДК.01.02																						90			62			28
МДК.01.03																						80			48			32
МДК.01.04																												
МДК.01.05																												
УП.01.01																						288			288			
ПМ.01.ЭК																												
ПМ.02																												
МДК.02.01																												
МДК.02.02																												
МДК.02.03																												
ПП.02.01																												
ПМ.02.ЭК																												
ПМ.03																												
МДК.03.01																												
МДК.03.02																												
МДК.03.03																												
МДК.03.04																												
МДК.03.05																												

Индекс	Курс 3, Семестр 5							Курс 3, Семестр 6							Курс 4, Семестр 7							Курс 4, Семестр 8						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																												
СО.Среднее (полное) общее образование																												
БД																												
БД.01																												
БД.02																												
БД.03																												
БД.04																												
БД.05																												
БД.06																												
БД.07																												
БД.08																												
БД.09																												
БД.10																												
БД.11																												
БД.12																												
ПД																												
ПД.01																												
ПД.02																												
ПД.03																												
ПОО																												
ПОО.01																												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	864	86		490			288	756	64		416	24		252	648	66		366			216	540	70		290			180
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	172	16		96			60	102			68			34	48			24			24	40			20			20
ОГСЭ.01																												
ОГСЭ.02																												
ОГСЭ.03	54			48			6	46			40			6														
ОГСЭ.04	64			32			32	56			28			28	48			24			24	40			20			20
ОГСЭ.05																												
ОГСЭ.06																												
ОГСЭ.07	54	16		16			22																					
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл																												
ЕН.01																												
ЕН.02																												
ЕН.03																												
ЕН.05																												
П.Профессиональный цикл	692	70		394			228	654	64		348	24		218	600	66		342			192	500	70		270			160
ОП.Общепрофессиональные дисциплины	246	36		122			88	260	26		152			82	130	6		78			46	118	20		60			38
ОП.01																												
ОП.02																												
ОП.03															60			36			24							
ОП.04	56	2		30			24																					
ОП.05																												
ОП.06																												
ОП.07	48	2		30			16																					
ОП.08																												
ОП.09																						62	10		30			22
ОП.10								60	14		28			18														
ОП.11	72	16		32			24																					
ОП.12	70	16		30			24																					
ОП.13																												
ОП.14								70	6		42			22														
ОП.15								90	6		54			30														
ОП.16																												
ОП.17								40			28			12														
ОП.18															70	6		42			22	56	10		30			16
ПМ.Профессиональные модули	446	34		272			140	394	38		196	24		136	470	60		264			146	382	50		210			122
ПМ.01	280	32		160			88																					
МДК.01.01																												
МДК.01.02	56			32			24																					
МДК.01.03	56			32			24																					
МДК.01.04	76	16		48			12																					
МДК.01.05	80	16		48			16																					
УП.01.01																												
ПМ.01.ЭК	12						12																					
ПМ.02								80	14		42			24	80	12		48			20	58			30			28
МДК.02.01								80	14		42			24														
МДК.02.02															80	12		48			20							
МДК.02.03																						46			30			16
ПП.02.01															144			144										
ПМ.02.ЭК																						12						12
ПМ.03															390	48		216			126	202	30		120			52
МДК.03.01															98	12		48			38	50	10		30			10
МДК.03.02															100	12		48			40	50	10		30			10
МДК.03.03															100	12		60			28							
МДК.03.04															92	12		60			20							
МДК.03.05																						90	10		60			20

Индекс	Закрепленная кафедра: Код	Наименование	Компетенции
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
СО.Среднее (полное) общее образование			
БД			
БД.01	36	Психология, педагогика и экология	
БД.02	36	Психология, педагогика и экология	
БД.03	34	Иностранные языки и	
БД.04	66	История и политология	
БД.05	27	Физическая культура	
БД.06	32	Безопасность жизнедеятельности	
БД.07	53	Физика и математика	
БД.08	40	Химия	
БД.09	66	История и политология	
БД.10	47	Разведения, генетика, биология и	
БД.11	29	Природообустройство	
БД.12	25	Экология и природопользование	
ПД			
ПД.01	53	Физика и математика	
ПД.02	60	Информационные технологии и	
ПД.03	53	Физика и математика	
ПОО			
ПОО.01	42	Технология, оборудование	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	65	Философия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОГСЭ.02	66	История и политология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОГСЭ.03	34	Иностранные языки и	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ОГСЭ.04	27	Физическая культура	ОК 2; ОК 3; ОК 6
ОГСЭ.05	36	Психология, педагогика и экология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8
ОГСЭ.06	36	Психология, педагогика и экология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8
ОГСЭ.07	36	Психология, педагогика и экология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл			
ЕН.01	53	Физика и математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ЕН.02	25	Экология и природопользование	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ЕН.03	40	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
ЕН.05	53	Физика и математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8
П.Профессиональный цикл			
ОП.Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	48	Общеинженерные дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.5
ОП.02	48	Общеинженерные дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
ОП.03	55	Теоретические основы электротехники	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
ОП.04	44	Эпизоотология, микробиология, паразитология и ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.05	43	Анатомия, патологическая анатомия и хирургия	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
ОП.06	44	Эпизоотология, микробиология, паразитология и ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
ОП.07	55	Теоретические основы электротехники	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.08	60	Информационные технологии и математическое обеспечение информационных систем	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.09	41	Товароведение и управление качеством продукции АПК	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.10	69	Судебные экспертизы	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.11	56	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.12	32	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.13	32	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ОП.14	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 4.3
ОП.15	42	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.5
ОП.16	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.5
ОП.17	41	Товароведение и управление качеством продукции АПК	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.5
ОП.18	42	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 1.4; ПК 3.4
ПМ.Профессиональные модули			
ПМ.01			**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5**
МДК.01.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.02	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.03	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.04	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
МДК.01.05	42	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 8; ОК 9; ПК 1.4
УП.01.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.01.ЭК	*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	
ПМ.02			**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3**
МДК.02.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
МДК.02.02	39	Технология консервирования и	ОК 1; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
МДК.02.03	42	Технология, оборудование	ОК 1; ПК 2.3
ПП.02.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
ПМ.02.ЭК	*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	
ПМ.03			**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5**
МДК.03.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
МДК.03.02	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
МДК.03.03	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
МДК.03.04	42	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.3; ПК 3.4
МДК.03.05	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ПК 3.1

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.08_9кл_2022.plx', код специальности 19.02.08, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.03			8			108	108	108			108	
+	*ПМ.03.ЭК*	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03*	*8*					12	12			12		12
+	ПМ.04	**Организация работы структурного подразделения**	**8**		**68**		**6**	172	**172**	**114**		**58**	110	62
+	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации			8			110	110	80		30	110	
+	МДК.04.02	Документирование управленческой деятельности					6	50	50	34		16		50
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			6			36	36	36			36	
+	*ПМ.04.ЭК*	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04*	*8*					12	12			12		12
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**	**66**		**6666**	**6**	**555**	430	**430**	**282**		**148**	260	170
+	МДК.05.01	Техника и технология консервирования			6		5	126	126	92		34	126	
+	МДК.05.02	Технология производства полуфабрикатов из птицы	6				5	110	110	74		36		110
+	МДК.05.03	Технология деликатесных мясных продуктов из птицы					5	48	48	32		16		48
+	МДК.05.04	Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы			6	6		134	134	84		50	134	
+	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05			6			108	108	108			108	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.05			6			216	216	216			216	
+	*ПМ.05.ЭК*	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05*	*6*					12	12			12		12
+	ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144			144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216			216	
+	01(Г)	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144	144			144	
+	02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						72	72	72			72	

Индекс	Курс 1														Курс 2													
	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.03.01																												
ПМ.03.ЭК																												
ПМ.04																												
МДК.04.01																												
МДК.04.02																												
УП.04.01																												
ПМ.04.ЭК																												
ПМ.05																												
МДК.05.01																												
МДК.05.02																												
МДК.05.03																												
МДК.05.04																												
УП.05.01																												
ПП.05.01																												
ПМ.05.ЭК																												
ПДП																												
ГИА																												
01(Г)																												
02(Д)																												

Индекс	Курс 3														Курс 4													
	Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.03.01																						108			108			
ПМ.03.ЭК																						12						12
ПМ.04								50	**6**		**28**			**16**								122	**20**		**60**			**42**
МДК.04.01																						110	20		60			30
МДК.04.02								50	6		28			16														
УП.04.01								36			36																	
ПМ.04.ЭК																						12						12
ПМ.05	166	**2**		**112**			**52**	264	**18**		**126**	**24**		**96**														
МДК.05.01	70	2		48			20	56			42			14														
МДК.05.02	48			32			16	62			42			20														
МДК.05.03	48			32			16																					
МДК.05.04								134	18		42	24		50														
УП.05.01								108			108																	
ПП.05.01								216			216																	
ПМ.05.ЭК								12						12														
ПДП																						144			144			
ГИА																						216			216			
01(Г)																						144			144			
02(Д)																						72			72			

Индекс	Закрепленная кафедра		-
	Код	Наименование	Компетенции
ПП.03.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.03.ЭК	*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	
ПМ.04			**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5**
МДК.04.01	56	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
МДК.04.02	37	Государственное, муниципальное управление, аграрный менеджмент и	ОК 2; ОК 5; ОК 6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
УП.04.01	37	Государственное, муниципальное управление, аграрный менеджмент и	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.04.ЭК	*56*	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	
ПМ.05			**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5**
МДК.05.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 3.2; ПК 3.3
МДК.05.02	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 3.3
МДК.05.03	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3
МДК.05.04	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3
УП.05.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПП.05.01	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ПМ.05.ЭК	*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	
ПДП	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
ГИА			
01(Г)	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5
02(Д)	39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в сответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ФГОС СПО по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов", утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 379 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 31 июля 2014 г. № 33389); ФГОС СОО (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. N 24480); Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167); Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778); Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211).

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Согласно Приказа Министра обороны РФ N 203, Министра образования РФ N 1936 от 03.05.2001 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.06.2001 N 2761) после освоения дисциплины "Основы безопасности жизнедеятельности" военные сборы проводятся на 3 курсе.

Зачеты и контрольные работы проводятся за счет аудиторных часов, выделяемых на дисциплину.

Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов.

Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология производства колбасных изделий, Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине: Технология производства колбасных изделий.

Консультации проводятся с обучающимися в устной и групповой форме, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

В качестве итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю после завершения обучения проводится экзамен по профессиональному модулю, по результатам сдачи которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/оценка».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).