

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 22.09.2025 15:16:35
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Д.А. Соловьев

14.05.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"
код наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 2г 10м год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 343

Виды деятельности

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика						Проведение			
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.		
I	40	17	23	1		1												11	52
II	33	15 2/3	17 1/3	2	1 1/3	2/3	2		2	4		4						11	52
III	16	8 1/3	7 2/3	3	2/3	2 1/3	4	3	1	12	5	7				6		2	43
Всего	89	41	48	6	2	4	6	3	3	16	5	11				6		24	147

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
				[6]	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
2	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
				[6]	МДК.05.01 Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП 04 Метрология и стандартизация
				[3]	ОП 05 Инженерная графика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП. 01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООД 04 Обществознание
				[2]	ООД 05 География
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 06	Иностранный язык
ООД 07	Математика
ООД 08	Информатика
ООД 09	Физическая культура
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
ООД 12	Биология
ООД 13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 06	Иностранный язык
ООД 07	Математика
ООД 08	Информатика
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
ООД 12	Биология
ООД13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности

СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ООД 02	Литература
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 07	Математика
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
СГ.01	История России
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика

МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ООД 01	Русский язык
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 06	Иностранный язык
ООД 07	Математика
ООД 09	Физическая культура
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
ООД 12	Биология
ООД13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ООД 01	Русский язык
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 07	Математика
ООД 11	Физика
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности

СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 07	Математика
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 07	Математика
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
ООД 12	Биология

ООД13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ООД 09	Физическая культура
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ООД 01	Русский язык
ООД 02	Литература
ООД 04	Обществознание
ООД 05	География
ООД 06	Иностранный язык
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты

ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ООД 05	География
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 07	Автоматизация технологических процессов

ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ООД 01	Русский язык
ООД 11	Физика
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ООД 05	География
ООД 11	Физика
ООД13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)

СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины
ООД 11	Физика
ОП 01	Введение в специальность
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины

ООД 11	Физика
ООД13	Химия
ИП	Индивидуальный проект (химия)
ОП 01	Введение в специальность
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
СГ.05	Основы безопасности и защиты Родины
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ООД 02	Литература
ООД 03	История
ООД 04	Обществознание
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ООД 07	Математика
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ООД 01	Русский язык
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.2	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	
	ООД 06	Иностранный язык
	ООД 11	Физика
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.1	Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас

	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2		Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3		Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

ООД	Общие дисциплины	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 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.2						
ООД 01	Русский язык	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.5							
ООД 02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 3.3				
ООД 03	История	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 3.3						
ООД 04	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 3.3			
ООД 05	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1		
ООД 06	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 4.2							
ООД 07	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.4				
ООД 08	Информатика	ОК 1	ОК 2										
ООД 09	Физическая культура	ОК 1	ОК 4	ОК 8									
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.2	ПК 2.3			
ООД 11	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 4.2	
ООД 12	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
ООД13	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.3						
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.3						
СГ	Социально-гуманитарный цикл	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 3.4											
СГ.01	История России	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 5	ОК 6	ОК 9								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8					
СГ.04	Физическая культура	ОК 4	ОК 8	ОК 6									
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 3.1		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ПК 3.2	ПК 3.4						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2				
ОП 01	Введение в специальность	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1											
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПК 3.5	ОК 2	ОК 3	ПК 4.1	ОК 5	ОК 6	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
ОП 04	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 4.2	
ОП 05	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 5	ПК 1.2	ПК 2.2							
ОП 06	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.2		
ОП 07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	

ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.3		
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5								
ПЦ	Профессиональный цикл	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 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2		
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1			
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2			
УП. 01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2		
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2		
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	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	ПК 3.5										
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	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	ПК 3.5										
УП.03.01	Учебная практика	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	ПК 3.5										
ПП.03.01	Производственная практика	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	ПК 3.5										
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		

МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
	Государственная итоговая аттестация	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 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			
	<i>Защита дипломной работы</i>	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 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	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 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	инженерной графики;
	6	технологии мяса и мясных продуктов;
	7	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
	8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	мясного и животного сырья и продукции;
	3	электротехники и электронной техники;
	4	автоматизации технологических процессов;
	5	метрологии и стандартизации;
	6	микробиологии, санитарии и гигиены.
	7	"Мясопереработка"
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	2	актовый зал.

	Пояснения
	1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.
	2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю.
	3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного на учебные занятия и практики.
	4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
	5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия.
	6. В учебном плане отражена практика, которая входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика (6 недель) и производственная практика (16 недель), которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.
	7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий
	8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модулю «освоен» с оценкой или «не освоен».
	9. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение
	10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Пояснения		
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного на учебные занятия и практики.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия.		
6. В учебном плане отражена практика, которая входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика (6 недель) и производственная практика (16 недель), которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.		
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий.		
8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модулю «освоен» с оценкой или «не освоен».		
9. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.		
10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
11. Часы вариативной части учебного плана 828 час. (ОП – 276 час., ПЦ – 552 час.) распределены следующим образом: а) ОП – 276 час.: введены дисциплины: Введение в специальность - 66 час., Инженерная графика - 62 час., Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве- 74 час., Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда - 76 час.; б) ПЦ – 522 час., в том числе: по ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - 120 час. увеличены часы по МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья на 18 час., по МДК 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями на 102 час., по ПМ.02 (72 час.) Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке увеличены часы по МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на 72 час.; по ПМ.03 (102 час.) Организация обеспечения деятельности структурного подразделения увеличены часы по МДК. 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения на 66 часов., по ПП 03 на 36 час.; введен дополнительный профессиональный цифровой модуль ПМ 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов на 258 часов по запросу работодателя.		
12. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед., на 3 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
13. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках самостоятельной работы.		
Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		М. А. Моисеенко