

СОГЛАСОВАНО

ОО «СНБ-Агро»
Зам. директора
«22» июля 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Исотова Н.А. Изотова
«22» июля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
по программе углубленной подготовки

Квалификация: Старший техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения – 4 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

Срок начала подготовки – 2017 год

Учебный год	Группа
2017 – 2018	1 тм -1
2018 – 2019	2 тм -1
2019 – 2020	3 тм -1
2020 – 2021	4 тм -1
2021 – 2022	5 тм -1

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012г № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014г., зарегистрированного Минюсте России (рег. № 33389 от 31.07.2014г.);
- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015г № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413»
- устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж»;
- «Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 № 1580 « О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»
- положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г № 968 (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74)
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010г № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой

- профессии или специальности среднего профессионального образования;
- концепции вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования, одобренной министерством образования и науки Самарской области (распоряжение от 30.06.2010 № 2/3).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- учебный план ППССЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде концепций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.
- занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами.
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.
- Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
- Продолжительность учебной недели составляет шесть учебных дней
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин, с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут. В период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, занятия могут не группироваться парами.
- Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- Общий объем каникулярного времени при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 45 недель:
 - на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на четвертом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на пятом курсе 2 недели в зимний период;
- Для промежуточной аттестации в каждом семестре организуется рассредоточенная сессия, за исключением первого года обучения на базе основного общего образования. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, на следующий день после завершения освоения дисциплины (модуля).

Промежуточная аттестация первого года обучения на базе основного общего образования организуется по окончанию второго семестра и имеет продолжительность две недели.

- По учебному плану ППССЗ предусматривает выполнение одной курсовой работы:
 - ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырьяВыполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.
- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» часы, отведенные на изучение основ военной службы, планируется чередовать с занятиями по основам медицинских знаний.
- Для закрепления знаний и формирования умений спланированы практические работы, а также семинарские занятия.

Высокая практикоориентированность МДК (от 50 до 75%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

- В процессе реализации образовательной программы предусмотрена учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 13 недель (468 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 2 недели (72 часа),

ПМ.02 Обработка продуктов убоя – 2 недели (72 часа),

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 1 неделя (36 часов),

ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья – 1 неделя (36 часов),

ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья – 2 недели (72 часа),

ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы – 5 недель (180 часов)

Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 16 недель (576 часа), проводится концентрированно при освоении производственных модулей:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 2 недели (72 часа),

ПМ.02 Обработка продуктов убоя – 2 недели (72 часа),

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 2 недели (72 часа),

ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья – 2 недели (72 часа),

ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья – 2 недели (72 часа),

ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы – 6 недель (216 часа)

Преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);

- педагогические кадры, обеспечивающие реализацию ППССЗ, должны иметь высшее образование соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
- Каждого обучающегося планируется обеспечить:
 - доступом к базам данных в библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
 - доступом к современным профессиональным базам данных и информационными ресурсами сети Интернет;
 - не менее чем одним учебным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания);
 - доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1 – 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и не менее 3 наименований отечественных журналов, соответствующих профилю специальности;
 - рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий;
 - для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.
- Текущий контроль планируется проводить по изученным темам дисциплин, МДК за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:
 - опросов;
 - контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.);
 - семинаров;
 - отчетов по результатам самостоятельной работы;
 - лабораторных или практических работ.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Практические занятия по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Базовые учебные дисциплины общеобразовательной подготовки:

1. Русский язык
2. Литература

3. Иностранный язык
4. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание
10. География
11. Экология

Профильные учебные дисциплины общеобразовательной подготовки:

12. Информатика
13. Химия
14. Биология

Дополнительные учебные дисциплины общеобразовательной подготовки:

15. Основы проектной деятельности
16. Технология

Индивидуальный проект в рамках изучения дополнительных дисциплин («Технология» или «Основы проектной деятельности») выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по теме, выбранной в течение первых двух недель изучения дисциплины

1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1944 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 1296 часов обязательных учебных занятий, использована:

- на увеличение объема времени отведенного на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и региональной спецификой деятельности образовательного учреждения согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ среднего профессионального образования в Самарской области.

Распределение вариативной части УП ППССЗ представлено в таблице:

Индексы циклов с указанием дисциплин (модулей) и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части по циклам, часов					
	Всего		В том числе			
	максимальной учебной нагрузки	обязательных учебных занятий	На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК		На введение дополнительных дисциплин (МДК)	
			максимальной учебной нагрузки (часов)	обязательных учебных занятий (часов)	максимальной учебной нагрузки (часов)	обязательных учебных занятий (часов)
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
ОГЭС. 05 Русский язык и культура речи	83	56			83	56
ОГЭС. 06 Введение в профессию: общие компетенции профессионала	136	82			136	82
ОГСЭ. 07 Эффективное поведение на рынке труда	38	36			38	36
ОГСЭ.00	257	174			257	174
Профессиональный цикл						
Общепрофессиональные дисциплины						
ОП.01 Инженерная графика	30	20	30	20		
ОП. 02 Техническая механика	30	20	30	20		

ОП.03 Электротехника и электронная техника	60	40	60	40		
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	20	30	20		
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	87	58	87	58		
ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	75	50	75	50		
ОП.07 Автоматизация технологических процессов	51	34	51	34		
ОП.10 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	42	28	42	28		
ОП.12 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	39	26	39	26		
ОП. 16 Химия пищевых производств	123	82			123	82
ОП.17 Основы предпринимательства	58	36			58	36
ОП.18 Технология консервов и консервантов	120	80			120	80
ОП.00	745	494	444	296	301	198
Профессиональные модули						
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	75	50	75	50		
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	75	50	75	50		
ПМ.02 Обработка продуктов убоя	150	100	150	100		
МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	150	100	150	100		
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	132	88	132	88		
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	132	88	132	88		
ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья	150	100	150	100		
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации и организации в целом	150	100	150	100		
ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	108	72	108	72		
МДК 05.01 Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья	108	72	108	72		
ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жилец мясной и субпродуктовой, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	327	218	327	218		
МДК 06.01 Выполнение работы по рабочей профессии 11953	189	126	189	126		

Жиловщик мяса и субпродуктов						
МДК 06.02 Выполнение работы по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	138	92	138	92		
ПМ.00	942	628	942	628		
Вариативная часть	1944	1296	1386	924	558	372

Конкретизация введенных дисциплин/увеличение объема часов с обоснованием представлены в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ПССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	56	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия языка и речи, функции языка, – основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента), – фонетические единицы языка и фонетические средства языковой выразительности, – орфоэпические нормы; – лексические и фразеологические единицы языка – стилистику частей речи – принципы построения текста <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; – анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; – устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; – определять лексическое значение слова; находить и исправлять в тексте лексические ошибки, – употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями текста; – пользоваться правилами правописания; – различать тексты по их принадлежности к стилям речи <p>Обоснование:</p> <p>Данная дисциплина способствует решению задач, связанных с формированием коммуникативной компетенции специалиста</p>
ОГСЭ. 06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность и социальную значимость своей будущей профессии; – оценки социальной значимости своей будущей профессии; – типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать ситуации; – определять методы решения профессиональных задач; – планировать деятельности; – осуществлять текущий контроль деятельности; – оценивать результаты деятельности; – искать, извлекать и осуществлять первичную обработку информации; – работать в команде; – воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации <p>Обоснование:</p> <p>Данная дисциплина способствует формированию самостоятельности, инициативности, способности к успешному самоопределению.</p>
ОГСЭ. 07	Эффективное поведение на рынке труда	36	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – степень востребованности специальности на рынке труда; – элементы инфраструктуры поиска работы; – правила составления резюме; – основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – понятия «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера». <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составить резюме с учетом специфики работодателя; – применять основных правил ведения диалога с работодателем в модельных условиях, корректно отвечая на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; – определить критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;

			<p>– объяснить причины, побуждающие работника к построению карьеры;</p> <p>– формулировать и анализировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном направлении;</p> <p>– оценивать законность действий работодателя и работника в производственно заданной ситуации в соответствии с трудовым законодательством</p> <p>Обоснование: Данная дисциплина способствует формированию навыков и способов эффективного поведения на рынке труда</p>
Профессиональный учебный цикл			
Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Инженерная графика	20	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов; – правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; – выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; <p>Обоснование: развить навыки (умения) по выполнению чертежей и оформлению технической документации в соответствии с ЕСКД и ЕСТД.</p>
ОП. 02	Техническая механика	20	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; <p>Обоснование: развить навыки (умения) по методике расчета и проектирования деталей</p>
ОП.03	Электротехника и электронная техника	40	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; – принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; – собирать электрические схемы. <p>Обоснование: развить навыки (умения) использовать основные законы и принципы функционирования электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности</p>
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. <p>Обоснование: развить навыки (умения) контроля по соблюдению санитарно-гигиенических требований</p>
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	58	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; – строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; – строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения; – строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств <p>Обоснование: развить навыки (умения) определения топографии и физиологических функций органов и тканей сельскохозяйственных животных, их строения и функции.</p>
ОП. 06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	50	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – химический состав живых организмов; – характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить качественные и количественные анализы; – оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов <p>Обоснование: развить навыки (умения) проведения анализа химического состава мяса, а также оценивать степень выраженности автолитических процессов</p>
ОП.07	Автоматизация техноло-	34	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы измерения, регулирования, контроля и автоматиче-

	гических процессов		<p>ского управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации <p>Обоснование: развить навыки (умения) настройки и управления автоматизированной системы управления</p>
ОП.10	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	28	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения системы международных стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой; – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ <p>Обоснование: развить навыки (умения) использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества, примеры отечественной и международной практики подтверждения соответствия</p>
ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	26	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия); <p>Обоснование: развить навыки (умения) использовать необходимые нормативные правовые акты в профессиональной деятельности</p>
ОП. 16	Химия пищевых производств	82	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – физиологические нормы и потребления пищевых веществ; – изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; – ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; – физико-химические процессы, происходящие в сырье на всех стадиях производства; – нормативную документацию отрасли; – методы оценки и контроля качества продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья и готовой продукции питания. – использовать полученные знания в практической деятельности; – оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; – принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; – осуществлять контроль над качеством сырья и готовой продукции. – проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению. <p>Обоснование: развить навыки (умения) проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ОП.17	Основы предпринимательства	36	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность основных понятий и механизма бизнеса; – основные типы и организационно-правовые формы предпринимательства, их особенности и преимущества; – формы партнерства в предпринимательской деятельности; – основы бизнес планирования и других аспектов управления коммерческой организации; – сущность предпринимательского риска, методы конкурентной борьбы и принципы формирования и сохранения коммерческой тайны; – направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и проводить исследование рынка; – планировать товар / услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей; – планировать основные фонды предприятия; – планировать сбыт; – подбирать организационно-правовую форму предприятия; – подбирать налоговый режим предприятия; – планировать риски; – оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта / критериев оценки качества услуги; – определять потенциальные источники дополнительного финансирования <p>Обоснование: развить навыки (умения) по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса</p>

ОП.18	Технология консервов и консервантов	80	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины в области учета сырья и продуктов переработки; – принципы действия технических средств измерений, – основы теории погрешности измерений, – правила выбора методов и средств измерений, – правила обработки результатов измерений и оценивания погрешностей. <p>– организацию контроля за сохранность сырья, материалов и готовой продукции в местах их хранения и на всех этапах движения</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологических процессов и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства – владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья – владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий – применять специализированные знания в области технологии продуктов питания из растительного сырья – использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья – обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка <p>Обоснование: развить навыки (умения) организации рационального ведения технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья; участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.</p>
Профессиональные модули			
ПМ. 01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	50	<p>Иметь практический опыт приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p>
МДК 01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	50	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; — методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; — вести учет сырья и продуктов переработки; — проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов <p>Обоснование: развить умение (навыки) технологии первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>
ПМ. 02	Обработка продуктов убоя	100	<p>Иметь практический опыт обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования</p>
МДК 02.01	Технология обработки продуктов убоя	100	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; — методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; — устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; — проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира <p>Обоснование: развить умение (навыки) технологии обработки продуктов убоя</p>
ПМ. 03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	88	<p>Иметь практический опыт производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;</p>
МДК 03.01	Технология производства	88	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования к качеству сырья и вспомогательных материалов

	колбасных изделий		<p>при производстве колбасных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — вести технологические операции процесса производства колбасных изделий; — подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки <p>Обоснование: развить умение (навыки) производства колбасных изделий</p>
ПМ. 04	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья	100	<p>Иметь практический опыт планирования и анализа производственных показателей организации; участия в управлении трудовым коллективом; ведения документации установленного образца</p>
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации и организации в целом	100	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — организацию производственных и технологических процессов; — структуру организации и руководимого подразделения; — характер взаимодействия <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — планировать работу структурного подразделения и организации в целом; — рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; — рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности <p>Обоснование: развить умение управлять структурным подразделением организации и организации в целом</p>
ПМ. 05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	72	<p>Иметь практический опыт производства мясных консервов; производства клея и желатина; производства яйцепродуктов</p>
МДК 05.01	Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья	72	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — причины возникновения брака; — методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; — назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья; — разрабатывать мероприятия по предупреждению брака <p>Обоснование: развить умение (навыки) производства товаров длительного хранения из животного сырья.</p>
ПМ.06	Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жилловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	218	<p>Иметь практический опыт: жилловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жилловке; жилловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p>
МДК 06.01	Выполнение работы по рабочей профессии 11953 Жилловщик мяса и субпродуктов	126	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней; — расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; — приемы и способы жилловки мяса (по видам); — средние нормы выходов жилованного мяса при жилловке по сортам; — допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жилловке; — номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории; — химический состав и пищевую ценность субпродуктов; — технологические операции жилловки мяса и субпродуктов, технологические требования к качеству — жилловки; — виды дефектов жилловки и способы их предупреждения и устранения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — жилловать и разбирать мясо по сортам; — соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); — отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; — разрезать мясо на куски установленного размера; — промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые

			<ul style="list-style-type: none"> — отложения, кровоподтеки; — раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, — сухожилия, пленки и отходы; — пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); — определять сорт жилованного мяса; — определять качество процесса жиловки мяса всех видов и суб-продуктов <p>Обоснование: развить умение (навыки) процесса жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам; процесса жиловки субпродуктов</p>
МДК 06.02	Выполнение работы по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	92	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — анатомическое строение птицы; — правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; — технологию процесса производства куриных отбивных котлет <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и ручную; — отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии; — укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку; — соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки; — изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную; — вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями; — взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы; — отделять оставшееся филейное мяса от косточек, закладка его в тапки для приготовления куриных рубленых котлет <p>Обоснование: развить умение (навыки) процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и контроля качества готовой продукции</p>

1.5. Порядок аттестации обучающихся

- оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.
- для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам созданы фонды оценочных средств (ФОС);
- промежуточная аттестация может быть организована как концентрированно (экзаменационная сессия), так и рассредоточено, т.е. непосредственно после окончания освоения соответствующих программ;
- формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год не превышает 8 экзаменов, в том числе комплексных или квалификационных, и 10 зачетов, в том числе дифференцированных, по дисциплинам, МДК и модулям.
- промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по учебной и производственной практикам в форме дифференцированного зачета;
- промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в виде квалификационного экзамена, который сдается в следующий день по завершению практики, и является итоговой аттестацией по профессиональному модулю;
- государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;
- порядок подготовки и проведения регулируются Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ «СТЭК», Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ «СТЭК» и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	39	-	-	-	2	-	11	52
III курс	29	5	6	-	2	-	10	52
IV курс	28	5	6		2		11	52
V курс	23	3	4	4	1	6	2	43
Всего	158	13	16	4	9	6	45	251

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 23 нед.	9 сем. 16 нед.	10 сем. 14 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1/11/3	2106	702	1404	786	618	0	612	792	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	1/8/2	1628	543	1085	620	465	0	476	609	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,Э, -, -, -, -, -, -, -	117	39	78	68	10	0	34	44	0	0	0	0			0	0
ОУД.02	Литература	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	176	59	117	102	15	0	51	66								
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	175	58	117	2	115	0	51	66	0	0	0	0			0	0
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	-,Э, -, -, -, -, -, -	234	78	156	86	70	0	68	88	0	0	0	0			0	0
ОУД.05	История	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	176	59	117	87	30	0	51	66	0	0	0	0			0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	176	59	117	2	115	0	51	66	0	0	0	0			0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	105	35	70	40	30	0	34	36	0	0	0	0			0	0
ОУД.08	Физика	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	145	48	97	71	26	0	34	63	0	0	0	0			0	0
ОУД.09	Обществознание	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	162	54	108	78	30	0	51	57	0	0	0	0			0	0
ОУД.10	География	-,ДЗ*, -, -, -, -, -, -, -	108	36	72	52	20	0	34	38	0	0	0	0			0	0
ОУД.11	Экология	-,ДЗ*, -, -, -, -, -, -, -	54	18	36	32	4	0	17	19	0	0	0	0			0	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	-/2/1	420	140	280	150	130	0	119	161	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Информатика	-,ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	150	50	100	40	60	0	34	66								
ОУД.13	Химия	-,Э, -, -, -, -, -, -, -	162	54	108	58	50	0	51	57	0	0	0	0			0	0

ОУД.14	Биология	-,ДЗ-,-,-,-,-,	108	36	72	52	20	0	34	38	0	0	0	0			0	0
УД.00	Учебные дисциплины дополнительные	-/1/-	58	19	39	27	12	0	17	22	0	0	0	0	0	0	0	0
УД. 01	Основы проектной деятельности	-,ДЗ-,-,-,-,-,	58	19	39	27	12	0	17	22	0	0	0	0			0	0
	Технология																	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	19/3/0	1187	393	794	154	640	0	0	0	64	92	48	68	194	96	104	128
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,-,3,-,-	62	14	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	-,-,-,-,-,3,-,-	62	14	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	-,-,-,-,-,3,-,-	62	14	48	8	40	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-,3,3,3,3,3,3,ДЗ	268	30	238	0	238	0	0	0	32	46	24	34	32	24	24	22
ОГСЭ.05	Физическая культура	-,3,3,3,3,3,3,ДЗ	476	238	238	2	236	0	0	0	32	46	24	34	32	24	24	22
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-,-,-,-,-,ДЗ,-	83	27	56	46	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	0
ОГЭС.07	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	-,-,-,3,-,-,-	136	54	82	2	80	0	0	0	0	0	0	0	82	0	0	0
ОГЭС.08	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,3,-,-,-	38	2	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1/0/2	336	112	224	108	116	0	0	0	188	36	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	-,Э,-,-,-,-,	60	20	40	20	20	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,Э,3,-,-,-,-	54	18	36	24	12	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-,Э,-,-,-,-,	222	74	148	64	84	0	0	0	148	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	3/17/23	5947	1637	4310	1480	1756	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3/5/9	1879	629	1250	618	632	0	0	0	324	700	48	0	62	80	0	36
ОП.01	Инженерная графика	-,Э,3,-,-,-,-	105	35	70	30	40	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-,Э,3,-,-,-,-	114	38	76	38	38	0	0	0	0	76	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-,ДЗ,3,-,-,-,-	141	47	94	48	46	0	0	0	0	94	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,ДЗ,3,-,-,-,-	108	36	72	52	20	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	-,ДЗ,3,-,-,-,-	162	54	108	54	54	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0

ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	-, -, Э*, -, -, -, -, -, -	150	50	100	50	50	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	-, -, Э, -, -, -, -, -, -	105	35	70	40	30	0			70	0	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, 3, -, -, -, -, -	75	25	50	16	34	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Экономика организации	-, -, -, Э, -, -, -, -, -	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0
ОП.10	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	96	32	64	32	32	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Управление персоналом	-, -, -, -, -, -, Э, -, -, -	93	31	62	40	22	0	0	0	0	0	0	0	62	0	0	0
ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-, -, -, Э, -, -, -, -, -	93	31	62	30	32	0	0	0	0	62	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Правовые основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, Э, -, -, -, -, -	72	24	48	28	20	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.14	Охрана труда	-, -, -, 3, -, -, -, -, -	72	24	48	28	20	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	102	34	68	20	48	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0
ОП.16	Химия пищевых производств	-, -, Э*, -, -, -, -, -, -	123	41	82	42	40	0	0	0	82	0	0	0	0	0	0	0
ОП.17	Основы предпринимательства	-, -, -, -, -, -, -, -, 3	58	22	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.18	Технология консервов и концентратов	-, -, -, -, -, -, Э, -, -	120	40	80	40	40	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/12/14	4068	1008	3060	862	1124	30	0	0	0	0	480	796	320	604	472	388
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Э (к)	564	140	424	140	140	0	0	0	0	0	424	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	-, -, -, Э, -, -, -, -, -	420	140	280	140	140	0	0	0	0	0	280	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	Э (к)	570	142	428	142	142	0	0	0	0	0	56	372	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	-, -, -, Э, -, -, -, -, -	426	142	284	142	142	0	0	0	0	0	56	228	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Э (к)	582	158	424	158	158	0	0	0	0	0	0	424	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	348	116	232	116	116	0	0	0	0	0	0	232	0	0	0	0
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	126	42	84	42	42	0	0	0	0	0	0	84	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	0	72				0	0	0	0	0	72			0	0
ПМ.04	Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья	Э (к)	528	140	388	140	110	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	388
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации и организации в целом	-,-,-,-,-,Э,-,-,-,-,-	420	140	280	140	110	30	0	0	0	0	0				0	280
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	36		36				0	0	0	0	0				0	36
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72		72				0	0	0	0	0				0	72
ПМ.05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	Э (к)	636	164	472	164	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	472	0
МДК.05.01	Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья	-,-,-,-,-,-,-,-,Э	492	164	328	164	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	328	0
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0

ПМ.06	Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Э (к)	1188	264	924	118	410	0	0	0	0	0	0	0	320	604	0	0	
МДК.06.01	Выполнение работы по рабочей профессии 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов	-, -, -, -, -, Э, -, -	330	110	220	40	180		0	0	0	0	0	0	220	0	0	0	
МДК 06.02	Выполнение работы по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	-, -, -, -, -, Э, -, -	462	154	308	78	230		0	0	0	0	0	0	100	208	0	0	
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	180	0	180				0	0	0	0	0	0	0	180	0	0	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	216		216				0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	
Всего			24/32/28	9576	2844	6732	2528	3130	30	612	792	576	828	576	864	576	828	576	504
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																		
Консультации – 4 часа на одного обучающего на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 1. Программа углубленной подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2022 по 16.06.2022 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 17.06.2022 по 30.06.2022 (всего 2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК		612	792	576	828	432	612	576	432	432	396	
							учебной практики		0	0	0	0	72	108	0	180	72	36	
							производственной практики		0	0	0	0	72	144	0	216	72	72	
							преддипломной практики		0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
							экзаменов (в том числе экзаменов квалификационных)			3	4	4	3(1)	5(2)	2	3 (1)	2(1)	2(1)	
							дифф. зачетов (в т.ч. физ-ра)		0	11 (1)	1	4	2	4	0	2	3	4 (1)	
							зачетов (в т.ч. физ-ра)		1 (1)	0	2(1)	5 (1)	2 (1)	2 (1)	4 (1)	4 (1)	2(1)	2	

*Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам ОУД.09 География и ОУД. 10 Экология

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№	Наименование
Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологический основ природопользования
5.	Инженерной графики
6.	Технической механики
7.	Технологии мяса и мясных продуктов
8.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9.	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.	Микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал