

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Врио ректора

Черепухина Светлана Васильевна

Учебный план рассмотрен на Ученом совете  
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Протокол № 9 от 13.05.2020



13.05.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379



Индекс	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																								Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	Зачеты	Экзам.	Дифференц. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Итого	Семестр (в том числе)	Семестр (в том числе)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		Курс 6		Курс 7		Курс 8		Курс 9		Курс 10		Сект.	Всего	Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
											Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Семестр 9		Семестр 10																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
											Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы				Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы	Лекции	Лаб. работы																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.02 Литература
				[2]	БД.13 Родной язык
				[2]	БД.14 Родная литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.04 История
				[2]	БД.05 Обществознание
[5]	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов				





Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы



ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)



МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника

ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования



ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Математика												
БД.07	Физика												
БД.08	Физическая культура												
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
БД.12	Астрономия												
БД.13	Родной язык												
БД.14	Родная литература												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Биология												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
ПОО.01	Введение в специальность												
ПОО.02	Черчение												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 4.								
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>
		<b>ПК 4.5.</b>											
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				

ОП	Общепрофессиональные 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 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.5.						
ОП.02	Техническая механика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.12	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>
		<b>ПК 1.4.</b>											
млк 01 01	Технология первичной переработки скота, птицы,	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.



№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических 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	Метрологии и стандартизации;
6	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	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 сеть Интернет;
2	Актовый зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014).

### Организация учебного процесса и режим занятий.

1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами составляет 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.
  2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.
  3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
  4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
  5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
  6. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
  7. 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).
- В учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся очной формы получения образования из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
9. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.
  10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### Общеобразовательная подготовка

Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г №06-259) и примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ "ФИРО" протокол №3 от 21.06.2015, протокол №3 от 25.05.2017.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на общеобразовательные учебные дисциплины (общих и по выбору) из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. Предусмотрено изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. С учетом профиля профессионального образования 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом получаемой специальности.

### Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на изучение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ).

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов 10.

### Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

### Согласовано

И.о. проректора по учебной и воспитательной работе

Начальник Учебно-методического управления

И.о. директора Института ветеринарной медицины

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления

  
С.А. Чичиланова

Г.П. Лещенко

С.В. Кабатов

Р.С. Абдулкадырова