

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шепелёв Сергей Дмитриевич  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 19.06.2024 10:43:25  
Уникальный программный ключ:  
178d23810fc848cf204a195933dbf93c27a6186b

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ВО  
Южно-Уральский ГАУ  
Протокол № 15 от 23.04.2024 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. ректора \_\_\_\_\_ Шепелёв С.Д.  
"23 " апреля 2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

### 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

#### Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Кафедра: Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: Техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

### СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике \_\_\_\_\_ / Минеев Е.Б. /

Заместитель начальника Учебно-методического управления \_\_\_\_\_ / Ветровая Р.Р. /

Директор Института ветеринарной медицины \_\_\_\_\_ / Максимович Д.М. /

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления \_\_\_\_\_ / Сивакова Е.О. /



Курс	Имя	Формы профессиональной подготовки										Учебная нагрузка обучающихся, ч										Распределение по курсам и семестрам										Общая ОП																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Занятия		Домашние задания		Курсовые проекты		Материалы работы		Другое		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Общ. часы	Итого часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Занятия	Домашние задания	Курсовые проекты	Материалы работы	Другое	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
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





Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.07	Экологические основы природопользования
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Электротехника и электронная техника
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства

СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.07	Экологические основы природопользования
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Электротехника и электронная техника
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
СГ.01	История России

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)



МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

СГ.01	История России
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОГСЭ.07	Экологические основы природопользования
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

СГ.04	Физическая культура
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Электротехника и электронная техника
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Охрана труда
ОП.09	Электротехника и электронная техника
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Выполнение работ по по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции их мясного сырья.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
СГ.01	История России
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 3.2	Планировать выполнения работ исполнителями.
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
СГ.01	История России
СГ.05	Основы бережливого производства
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка дипломной работы
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (базовый уровень)</b>												
ОД.01	Русский язык												
ОД.02	Литература												
ОД.03	История												
ОД.04	Обществознание												
ОД.05	География												
ОД.06	Иностранный язык												
ОД.07	Математика												
ОД.08	Информатика												
ОД.09	Физическая культура												
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОД.11	Физика												
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (углубленный уровень)</b>												
ОД.12	Химия												
ОД.13	Биология												
*	Индивидуальный проект												
<b>ОД</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (по выбору)</b>												
ОД.14	Введение в специальность												
<b>СГ</b>	<b>Социально- гуманитарный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.2.</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>								
СГ.01	История России	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ПК 3.1	ПК 3.4					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ПК 1.2.	ПК 2.3.						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 2.2.	ПК 3.3						
СГ.04	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.	ПК 3.3									
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 3.3	ПК 3.4					
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 3.1	ПК 3.2						
ОГСЭ.07	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.									
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>												
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 3.2</b>											
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.							
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.					
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.2.	ПК 3.2								

ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.								
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.3.						
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.				
ОП.09	Электротехника и электронная техника	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.2.								
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</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 3.5</b>					
		<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>				
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<i>ПП.01.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</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 3.5</b>										
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
<i>ПП.02.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</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 3.5</b>					
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
<b>ПМ.04</b>	<b>Освоение профессии рабочего</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>				
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<i>УП.04.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<i>ПП.04.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</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 3.5</b>					
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 08.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</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 3.5</b>					

ГИА.01	Подготовка дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					





Вид работ	Часов				ЦК
<b>Выпускная квалификационная работа</b>					
Руководство	*	на студ.		- на подгр.	
Рецензирование	*	на студ.		- на подгр.	
Нормоконтроль	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Консультации по</i>					
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
Председатель ГАК	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>					
1	*	на студ.		- на подгр.	
2	*	на студ.		- на подгр.	
3	*	на студ.		- на подгр.	
4	*	на студ.		- на подгр.	
5	*	на студ.		- на подгр.	
6	*	на студ.		- на подгр.	
7	*	на студ.		- на подгр.	
8	*	на студ.		- на подгр.	
9	*	на студ.		- на подгр.	
10	*	на студ.		- на подгр.	
<b>Государственный экзамен</b>					
Председатель ГАК	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>					
1	*	на студ.		- на подгр.	
2	*	на студ.		- на подгр.	
3	*	на студ.		- на подгр.	
4	*	на студ.		- на подгр.	

5	*	на студ.		- на подгр.		
6	*	на студ.		- на подгр.		
7	*	на студ.		- на подгр.		
8	*	на студ.		- на подгр.		
9	*	на студ.		- на подгр.		
10	*	на студ.		- на подгр.		

№	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 мясного производства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Автоматизации технологических процессов;
4	Метрологии и стандартизации;
5	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир;
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал

<b>Пояснения</b>
<p>Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный аграрный университет" по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 68942 от 21.06.2022).</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий.</p>
<p>Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели - 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами 15 мин.;обеденный перерыв - 60 мин.</p>
<p>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.</p>
<p>Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940 часов и включает циклы: социально-гуманитарный; общепрофессиональный; профессиональный. Объем обязательной части составляет не более 70% от общего объема образовательной программы.</p>
<p>Обязательная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", "Безопасность жизнедеятельности", "Основы бережливого производства", "основы финансовой грамотности". Объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них 48 час.от общего объема времени отведено на освоение основ военной службы.</p>
<p>Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.</p>
<p>Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с выбранными видами деятельности.</p>
<p>Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.</p>
<p>10. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 30 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 проводится и реализуется перед государственной итоговой аттестацией. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>
<p>11.Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, уроков и всех видов практики.</p>
<p>Общеобразовательный цикл</p>
<p>Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413 и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. №732, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 23.11.2022г. №1014.</p>

Учебное время распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. Предусмотрено изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них 2 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования. Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку на первом курсе.		
В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов определен естественно - научный профиль.		
В учебный план включен Индивидуальный проект, который выполняется по профильной дисциплине Биология.		
<b>Формирование вариативной части ППССЗ</b>		
Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено использование не менее 30% учебного времени (1296 часов) учебной нагрузки на вариативную часть учебных циклов ППССЗ.		
Объем часов вариативной части ППССЗ направлен на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. С целью углубления подготовки обучающихся для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда увеличен объем учебного времени, отведенного на освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл расширен дополнительной дисциплиной "Основы предпринимательской деятельности", "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", Электротехника и электронная техника, Охрана труда. Обучающиеся осваивают профессию рабочего Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена.		
<b>Формы проведения промежуточной аттестации.</b>		
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.		
<b>Формы проведения государственной итоговой аттестации.</b>		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и дипломной работы. Обязательное требование - соответствие темы дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.		
Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.		
<b>Согласовано</b>		
И.о. проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике		Е.Б.Минеев
Заместитель начальника Учебно-методического управления		И.Н. Перчаткина
Директор Института ветеринарной медицины		Д.М. Максимович
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления		Е.О. Сивакова

Код	Наименование ЦК
1	Естественно-научных дисциплин