Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор КГБ ПОУ "УАПК"

А.А. Куценко

30.06.2020

Методическим советом
Протокол № 5 от 26.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II														0	0		::	=	=													0	0	8	8	8								::	=	=	=	=	=	=	=	=
III									0	8	8	8					::	=	=													0	0	0	0	0	8								::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV									8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=															X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52	25	1
II	32	1152	14	504	18	648	2	1	1	4	2	2	3		3						11	52	25	1
III	30	1080	12	432	18	648	2	1	1	6	1	5	4	3	1						10	52	25	1
IV	22	792	8	288	14	504	1	1					8	8		4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	**123**	**4428**	**51**	**1836**	**72**	**2592**	**7**	**3**	**4**	**10**	**3**	**7**	**15**	**11**	**4**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

учебный план "19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.osf", Код специальности 19.02.08, год начала подготовки 2020

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	1	11				10	1524	20	100	1404	711	693				20
СО	Среднее общее образование	5	1	11				10	1524	20	100	1404	711	693				20
БД	Базовые дисциплины	3	1	8				7	1056	20	56	980	455	525				20
БД.01	Русский язык	2		1					98		20	78		78				
БД.02	Родной язык			1					34			34		34				
БД.03	Литература			2				1	117			117	117					
БД.04	Иностранный язык			2				1	127		10	117		117				
БД.05	Математика	2		1				12	308		20	288	148	140				
БД.06	История	2						1	117			117	117					
БД.07	Физическая культура		1	2					117			117	1	116				
БД.08	ОБЖ			2				1	70			70	40	30				
БД.09	Астрономия			1				1	68	20	6	42	32	10				20
ПД	Профильные дисциплины	2		3				3	468		44	424	256	168				
ПД.01	Информатика			2				1	100			100	30	70				
ПД.02	Химия	2		1				12	194		24	170	120	50				
ПД.03	Биология	2		1					174		20	154	106	48				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	6	30		2		12	4536	1212	300	3024	1598	1386				40
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	4				6	696	230	2	464	120	344				
ОГСЭ.01	Основы философии			8					72	24		48	48					
ОГСЭ.02	История			3					72	24		48	48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8				3-7	168			168		168				
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8					336	168		168	4	164				
ОГСЭ.05	Основы исследовательской деятельности							8	48	14	2	32	20	12				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		3					336	82	30	224	124	100				
ЕН.01	Математика			4					72	24		48	28	20				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8					108	26	10	72	56	16				
ЕН.03	Химия	4		3					156	32	20	104	40	64				
П	Профессиональный учебный цикл	19	1	23		2		6	3504	900	268	2336	1354	942				40
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	9		11				3	2211	577	160	1474	888	586				
ОП.01	Инженерная графика			56					162	50	4	108	8	100				
ОП.02	Техническая механика			34					168	56		112	70	42				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	4		3					132	24	20	88	50	38				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							162	44	10	108	66	42				
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	34							198	46	20	132	82	50				
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	67							222	54	20	148	90	58				
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	6						5	162	32	22	108	68	40				
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5					90	30		60	20	40				
ОП.09	Метрология и стандартизация	5							108	20	16	72	46	26				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности							8	72	24		48	38	10				
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8					144	30	18	96	86	10				
ОП.12	Охрана труда			3					48	16		32	32					
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			6					102	34		68	48	20				
ОП.14	Технологическое оборудование	4							153	41	10	102	72	30				
ОП.15	Товароведение, контроль и экспертиза мяса и мясных продуктов			8					120	30	10	80	40	40				
ОП.16	Рациональное использование сырья для производства мясных продуктов			8					108	26	10	72	42	30				
ОП.17	Управление качеством							6	60	20		40	30	10				
ПМ	Профессиональные модули	10	1	12		2		3	1293	323	108	862	466	356				40
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	2		2		1			300	80	20	200	100	80				20
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	3				4			300	80	20	200	100	80				20
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			3	РП	☐	час		72			72	нед	2				
ПП.01.01	Практика по профилю специальности			4	РП	☐	час		108			108	нед	3				
ПМ.01.ЖЖ	Экзамен по модулю	4																
	Всего часов с учетом практик								480			380						
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	2		2				1	219	63	10	146	80	66				
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	5						4	219	63	10	146	80	66				
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			4	РП	☐	час		72			72	нед	2				
ПП.02.01	Практика по профилю специальности			5	РП	☐	час		108			108	нед	3				
ПМ.02.ЖЖ	Экзамен по модулю	5																
	Всего часов с учетом практик								399			326						
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	3	1	3					360	80	40	240	130	110				
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	6		5					207	49	20	138	78	60				
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	7							153	31	20	102	52	50				

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (22 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого	40.47			36							38			36						
ОП	688		56	612	321	291				20	836		44	792	390	402				20
СО	688		56	612	321	291				20	836		44	792	390	402				20
БД	476		36	420	197	223				20	580		20	560	258	302				20
БД.01	44		10	34		34					54		10	44		44				
БД.02	34			34		34														
БД.03	51			51	51						66			66	66					
БД.04	61		10	51		51					66			66		66				
БД.05	82		10	72	40	32					226		10	216	108	108				
БД.06	51			51	51						66			66	66					
БД.07	51			51	1	50					66			66		66				
БД.08	34			34	22	12					36			36	18	18				
БД.09	68		6	42	32	10				20										
ПД	212		20	192	124	68					256		24	232	132	100				
ПД.01	34			34	14	20					66			66	16	50				
ПД.02	102		10	92	62	30					92		14	78	58	20				
ПД.03	76		10	66	48	18					98		10	88	58	30				
ПП																				
ОГСЭ																				
ОГСЭ.01																				
ОГСЭ.02																				
ОГСЭ.03																				
ОГСЭ.04																				
ОГСЭ.05																				
ЕН																				
ЕН.01																				
ЕН.02																				
ЕН.03																				
П																				
ОП																				
ОП.01																				
ОП.02																				
ОП.03																				
ОП.04																				
ОП.05																				
ОП.06																				
ОП.07																				
ОП.08																				
ОП.09																				
ОП.10																				
ОП.11																				
ОП.12																				
ОП.13																				
ОП.14																				
ОП.15																				
ОП.16																				
ОП.17																				
ПМ																				
ПМ.01																				
МДК.01.01																				
УП.01.01	час			нед							час			нед						
ПП.01.01	час			нед							час			нед						
ПМ.01.ЖЖ																				
ПМ.02																				
МДК.02.01																				
УП.02.01	час			нед							час			нед						
ПП.02.01	час			нед							час			нед						
ПМ.02.ЖЖ																				
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (14 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (18 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 5 (12 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого	54			36							54			36							54			36						
ОП	756	208	44	504	294	210					972	268	56	648	326	302			20		648	174	42	432	184	248				
СО	756	208	44	504	294	210					972	268	56	648	326	302			20		648	174	42	432	184	248				
БД	756	208	44	504	294	210					972	268	56	648	326	302			20		648	174	42	432	184	248				
БД.01																														
БД.02																														
БД.03																														
БД.04																														
БД.05																														
БД.06																														
БД.07																														
БД.08																														
БД.09																														
ПД																														
ПД.01																														
ПД.02																														
ПД.03																														
ПП																														
ОГСЭ	156	52		104	50	54					108	36		72		72					72	24		48	2	46				
ОГСЭ.01	72	24		48	48																									
ОГСЭ.02	28			28		28					36			36		36					24			24		24				
ОГСЭ.03	56	28		28	2	26					72	36		36		36					48	24		24	2	22				
ОГСЭ.04																														
ОГСЭ.05																														
ЕН	60	10	10	40	14	26					168	46	10	112	54	58														
ЕН.01											72	24		48	28	20														
ЕН.02	60	10	10	40	14	26					96	22	10	64	26	38														
ЕН.03																														
П	540	146	34	360	230	130					696	186	46	464	272	172			20		576	150	42	384	182	202				
ОП	384	104	24	256	170	86					477	123	36	318	202	116					360	98	22	240	104	136				
ОП.01	48	16		32	20	12					120	40		80	50	30					81	27		54	4	50				
ОП.02	48	12	4	32	20	12					84	12	16	56	30	26														
ОП.03																														
ОП.04	162	44	10	108	66	42																								
ОП.05	78	16	10	52	32	20					120	30	10	80	50	30														
ОП.06																														
ОП.07																					81	21	6	54	34	20				
ОП.08																					90	30		60	20	40				
ОП.09																					108	20	16	72	46	26				
ОП.10																														
ОП.11	48	16		32	32																									
ОП.12																														
ОП.13											153	41	10	102	72	30														
ОП.14																														
ОП.15																														
ОП.16																														
ОП.17																														
ПМ	156	42	10	104	60	44					219	63	10	146	70	56			20		216	52	20	144	78	66				
ПМ.01	156	42	10	104	60	44					144	38	10	96	40	36			20											
МДК.01.01	156	42	10	104	60	44					144	38	10	96	40	36			20											
УП.01.01	час			72	нед	2					час			нед							час			нед						
ПП.01.01	час				нед						час		108	нед	3						час			нед						
ПМ.01.ЖЖ																														
											75	25		50	30	20					144	38	10	96	50	46				
ПМ.02											75	25		50	30	20					144	38	10	96	50	46				
МДК.02.01																														
УП.02.01	час				нед						час		72	нед	2						час				нед					
ПП.02.01	час				нед						час			нед							час			108	нед	3				
ПМ.02.ЖЖ																														
ПМ.03																					72	14	10	48	28	20				
МДК.03.01																					72	14	10	48	28	20				
МДК.03.02																														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3												Курс 4																						Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 6												Семестр 7										Семестр 8															
18 нед												8 нед										14 нед															
					в том числе											в том числе										в том числе						ЦК				
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	54			36							54			36							54			36											
																															1				
																															1				
																															1				
																															3				
																															1				
																															1				
																															1				
																															3				
																															3				
																															2				
																																70.24%	29.76%	70.24%	29.76%
	972	266	58	648	340	308					432	94	50	288	124	144			20		756	202	50	504	330	174						3186	1350	2124	900
	108	36		72		72					48	16		32		32					204	66	2	136	68	68						648	48	432	32
																					72	24		48	48						1	72		48	
																															1	72		48	
	36			36		36					16			16		16					28			28		28					1	168		168	
	72	36		36		36					32	16		16		16					56	28		28		28					1	336		168	
																					48	14	2	32	20	12					2		48		32
																					108	26	10	72	56	16						336		224	
																															3	72		48	
																					108	26	10	72	56	16					2	108		72	
																															2	156		104	
	864	230	58	576	340	236					384	78	50	256	124	112			20		444	110	38	296	206	90						2202	1302	1468	868
	438	116	30	292	166	126					108	26	10	72	40	32					444	110	38	296	206	90						942	1269	628	846
	81	23	4	54	4	50																									3	72	90	48	60
																															3	72	96	48	64
																															3	72	60	48	40
																															2	72	90	48	60
																															2	102	96	68	64
	114	28	10	76	50	26					108	26	10	72	40	32															2	72	150	48	100
	81	11	16	54	34	20																									3	72	90	48	60
																															3	72	18	48	12
																															3	60	48	40	32
																					72	24		48	38	10					1	72		48	
																					144	30	18	96	86	10					1	54	90	36	60
																															1	48		32	
	102	34		68	48	20																									1	102		68	
																															2		153		102
																					120	30	10	80	40	40					1		120		80
																					108	26	10	72	42	30					1		108		72
	60	20		40	30	10																									1		60		40
	426	114	28	284	174	110					276	52	40	184	84	80			20													1260	33	840	22
																																267	33	178	22
																															2	267	33	178	22
	час				нед						час			нед							час			нед							2	72		72	
	час				нед						час			нед							час			нед							2	108		108	
																															2				
																																219		146	
																															2	219		146	
	час				нед						час			нед							час			нед							2	72		72	
	час				нед						час			нед							час			нед							2	108		108	
																															2				
	135	35	10	90	50	40					153	31	20	102	52	50																360		240	
	135	35	10	90	50	40																									2	207		138	
											153	31	20	102	52	50															2	153		102	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6		РП	☐	час	72			72	нед	2				
ПП.03.01	Практика по профилю специальности		6	7		РП	☐	час	144			144	нед	4				
ПМ.03.ЖК	Экзамен по модулю	7																
	Всего часов с учетом практик								576			456						
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	2		2		1			228	46	30	152	82	50			20	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	6				7			228	46	30	152	82	50			20	
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6		РП	☐	час	72			72	нед	2				
ПП.04.01	Практика по профилю специальности			7		РП	☐	час	36			36	нед	1				
ПМ.04.ЖК	Экзамен по модулю	7																
	Всего часов с учетом практик								336			260						
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов	1		2				2	186	54	8	124	74	50				
МДК.05.01	Подготовка пищевого сырья и материалов							6	108	32	4	72	42	30				
МДК.05.02	Оборудование для подготовки сырья и материалов							6	78	22	4	52	32	20				
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6		РП	☐	час	72			72	нед	2				
ПП.05.01	Практика по профилю специальности			7		РП	☐	час	144			144	нед	4				
ПМ.05.ЖК	Квалификационный экзамен	7																
	Всего часов с учетом практик								402			340						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	900			900	нед	25				
	Учебная практика							час	360			360	нед	10				
	Концентрированная							час	360			360	нед	10				
	Рассредоточенная							час					нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	540			540	нед	15				
	Концентрированная							час	540			540	нед	15				
	Рассредоточенная							час					нед					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП	☐	час	144			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6				
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед	4				
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2				
	Подготовка к государственным экзаменам							час					нед					
	Проведение государственных экзаменов							час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О												100					
	в т.ч. в период обучения по циклам												100					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП												300					
	в т.ч. в период обучения по циклам												300					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	25	7	41		2		22	5660	1232		4428	2309	2079			40	20
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	25	7	41		2		22	6060	1232	400	4428	2309	2079			40	20
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 22 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЖК																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЖК																				
ПМ.05																				
МДК.05.01																				
МДК.05.02																				
УП.05.01	час				нед						час				нед					
ПП.05.01	час				нед						час				нед					
ПМ.05.ЖК																				
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
					нед										нед					
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
	час				нед						час				нед					
					56										44					
					56										44					
	632			612	321	291				20	792			792	390	402				
	688		56	612	321	291				20	836		44	792	390	402				
											5									
					6						4									

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 14 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 18 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 5, 12 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
УП.03.01	час				нед						час				нед						час			36	нед	1			
ПП.03.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.03.ЖК																													
ПМ.04																													
МДК.04.01																													
УП.04.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПП.04.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.04.ЖК																													
ПМ.05																													
МДК.05.01																													
МДК.05.02																													
УП.05.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПП.05.01	час				нед						час				нед						час				нед				
ПМ.05.ЖК																													
	час			72	нед	2					час			180	нед	5					час			144	нед	4			
	час			72	нед	2					час			72	нед	2					час			36	нед	1			
	час			72	нед	2					час			72	нед	2					час			36	нед	1			
	час				нед						час				нед						час				нед				
	час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3			
	час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3			
	час				нед						час				нед						час				нед				
	час				нед						час				нед						час				нед				
	час				нед						час				нед						час				нед				
	час				нед						час				нед						час				нед				
					нед										нед										нед				
					44										56										42				
					44										56										42				
	712	208		504	294	210					916	268		648	326	302			20		606	174		432	184	248			
	756	208	44	504	294	210					972	268	56	648	326	302			20		648	174	42	432	184	248			
				3										5										3					
				6										4										4					
														1															

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3												Курс 4																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 6												Семестр 7										Семестр 8																
18 нед												8 нед										14 нед																
					в том числе												в том числе										в том числе										
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	час			36	нед	1					час				нед						час				нед						2	72		72	
	час			36	нед	1					час			108	нед	3					час				нед						2	144		144	
																															2				
	105	25	10	70	50	20					123	21	20	82	32	30			20													228		152	
	105	25	10	70	50	20					123	21	20	82	32	30			20												1	228		152	
	час			72	нед	2					час				нед						час				нед						1	72		72	
	час				нед						час			36	нед	1					час				нед						1	36		36	
																															1				
	186	54	8	124	74	50																										186		124	
	108	32	4	72	42	30																									2	108		72	
	78	22	4	52	32	20																									2	78		52	
	час			72	нед	2					час				нед						час				нед						2	72		72	
	час				нед						час			144	нед	4					час				нед						2	144		144	
																															2				
	час			216	нед	6					час			288	нед	8					час				нед										
	час			180	нед	5					час				нед						час				нед										
	час			180	нед	5					час				нед						час				нед										
	час				нед						час				нед						час				нед										
	час			36	нед	1					час			288	нед	8					час				нед										
	час			36	нед	1					час			288	нед	8					час				нед										
	час				нед						час				нед						час				нед										
	час				нед						час				нед						час			144	нед	4						144		144	
	час				нед						час				нед						час			216	нед	6									
	час				нед						час				нед						час			144	нед	4						144		144	
	час				нед						час				нед						час			72	нед	2						72		72	
	час				нед						час				нед						час				нед										
	час				нед						час				нед						час				нед										
	58										50										50														
	58										50										50														
	914	266		648	340	308					382	94		288	124	144			20		706	202		504	330	174						4710	1350	3528	900
	972	266	58	648	340	308					432	94	50	288	124	144			20		756	202	50	504	330	174						4710	1350	3528	900
	4										5																								
	1																																		
	5										3										7														
											1																								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
БД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.02	Родной язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.03	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.04	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.05	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.06	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.07	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
БД.08	ОБЖ	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
БД.09	Астрономия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД	**Профильные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ПД.01	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.02	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.03	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
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									
ОГСЭ.05	Основы исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 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.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							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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 4.1	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	Технологическое оборудование	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.15	Основы агробизнес- проектирование	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.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории	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.17	Управление качеством	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПМ	**Профессиональные модули**												
		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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.01	**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**
		ПК 4.5											
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	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											
УП.01.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.01.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПМ.02	**Обработка продуктов убоя**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**
		ПК 4.5											
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.02.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПМ.03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**
		ПК 4.5											
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.03.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПМ.04	**Организация работы структурного подразделения**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**
		ПК 4.5											
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
УП.04.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.04.01	*Практика по профилю специальности*	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 4.5											
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии 16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов**	**ОК 1** **ПК 1.4** **ПК 4.5**	**ОК 2** **ПК 2.1**	**ОК 3** **ПК 2.2**	**ОК 4** **ПК 2.3**	**ОК 5** **ПК 3.1**	**ОК 6** **ПК 3.2**	**ОК 7** **ПК 3.3**	**ОК 8** **ПК 3.4**	**ОК 9** **ПК 4.1**	**ПК 1.1** **ПК 4.2**	**ПК 1.2** **ПК 4.3**	**ПК 1.3** **ПК 4.4**
МДК.05.01	Подготовка пищевого сырья и материалов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1		
МДК.05.02	Оборудование для подготовки сырья и материалов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.2	ПК 2.3	
УП.05.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ПП.05.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	математики
2	информатики
3	физики
4	химии
5	биологии
6	русского языка и литературы
7	социально-экономических дисциплин
8	иностранного языка
9	информационных технологий в профессиональной деятельности
10	экологических основ природопользования
11	инженерной графики
12	технической механики
13	технологии мяса имясных продуктов
14	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
15	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, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в Интернет
3	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 г.) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Учебный план разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

В ходе разработки Учебного плана КГБ ПОУ "УАПК" на 2020-2021 учебный год использованы следующие нормативные правовые документы и методические материалы федерального и регионального уровней: 1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; 2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"; 3. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 г. № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"; 4. Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы иведения реестра примерных основных образовательных программ"; 5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО"; 6. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО"; 7. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; 8. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.12.2014 г. № 1061 н "Об утверждении профессионального стандарта "Бухгалтер" (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 23.01.2015 г., регистрационный № 356997); 9. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189 (действующая редакция); 10. Методические рекомендации по составлению учебных планов основных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования для муниципальных образовательных организаций Приморского края на 2019-2020 уч.год; Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования".

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования и науки Российской федерации "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" от 17.05.2012 № 413 в редакции от 29.06.2017 № 613). Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель-каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования приведено в соответствии с доработанными рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин, учебных базовых и профильных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной учебной дисциплины - Астрономия в количестве 42 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов.

Общими базовыми дисциплинамидля данной специальности СПО являются: русский язык, родной язык, литература, иностранный язык, математика история, физическая культура, ОБЖ, астрономия. К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: информатика, химия и биология. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественно-научные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и иннвационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 4536 часов, в том числе 3024 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть учебных циклов ППССЗ выделено 1350 ч., в том числе 900 часов обязательных учебных занятий.
По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 ФЗ от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").
Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.
Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.
Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 72 ч.; ПМ.02 "Обработков продуктов убоя" - 72 ч.; ПМ.03 " Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -72 ч.; ПМ.04 " Организация работы структурного подразделения" - 72 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 72 ч.
Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 108 ч.; ПМ.02 "Обработков продуктов убоя" - 108 ч.; ПМ.03 " Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -144 ч.; ПМ.04 " Организация работы структурного подразделения" - 36 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 144 ч.
Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.
Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомнндаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать усную и письменную речь добавлена дисциплина: "Основы исследовательской деятельности" - 32 часа обязательных аудиторных занятий.
В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: "Технологическое оборудование" - 102 ч.; "Основы агробизнес-планирование" -80 ч.; " Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории" - 72 ч.; " Управление качеством" - 40 ч. Добавлены часы на дисциплины: "Инженерная графика" - 60 ч., "Техническая механика" - 64 ч., "Электротехника и электронная техника" - 40 ч., "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" - 60ч., "Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных" - 64 ч., "Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов" - 100 ч., "Автоматизация технологических процессов" - 60 ч., "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 12ч., "Метрология и стандартизация" - 24 ч., "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" - 48 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 42 часа.
Часы вариативной части (900 ч.) использованы на:
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.
- общепрофессиональные дисциплины - 826 ч.
- профессиональные модули - 22 ч.
Практикоориентированность для ППССЗ СПО базовой подготовки составила 54% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для базовой подготовки 50-60%.
Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневка. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебных занятий 45 минут, сгруппированных занятий - 90 минут.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовая работа, дипломная работа.		
Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. формы проведенияконсультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).		
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено выполнение двух курсовых работы в объеме 40 часов аудиторных занятий по каждой курсовой работе 20 ч. ПМ.01 "Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов" и ПМ.04 "Управление структурным подразделением организации" .		
Вид государственной итоговой аттестации - дипломная работа.		
Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.		
Согласовано		
Председатель цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин		Шарина О.П.
Председатель цикловой комиссии физико-математических дисциплин		Назарова А.Л.
Председатель цикловой комиссии общегуманитарных и социально-экономических дисциплин		Литвиненко С.Г.
Председатель цикловой комиссии учетно-экономических дисциплин		Макарова Е.В.
Председатель цикловой комиссии технических дисциплин		Карпенко А.И.
Председатель цикловой комиссии ветеринарных дисциплин		Чистохина Н.В.
Председатель цикловой комиссии технологических дисциплин		Волошина Т.С.
Директор по персоналу ООО "Русагро - Приморье"		Литина И.В.