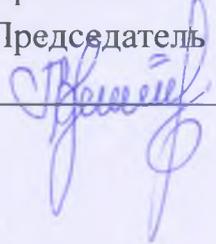


**Министерство образования Пензенской области**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области**  
**«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

Рассмотрен и одобрен  
Методическим советом  
Протокол № 1 от «30» августа 2024 года  
Председатель Методического совета  
 Л.В. Волкова



Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ

«30» августа 2024 г.

Т.Ю. Пронькина

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 19.02.12 -09-2024-2028**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья**

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования



## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	0	17	612	22	792	2	0	2	0	0	0	0	0	0		11	<b>52</b>
II	32,5	1170	12 1/2	450	20	720	1	1/2	1/2	5	4	1	3	0	3		10 1/2	<b>52</b>
III	25,5	918	12	396	13 1/2	486	2	1	1	4	4	0	10	0	10		10 1/2	<b>52</b>
IV	23	828	12	432	11	396	2	1	1	0	0	0	10	4	6	6	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>2916</b>		<b>1890</b>		<b>2394</b>	<b>7</b>			<b>9</b>			<b>23</b>			<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>







#### 4 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	истории;
2	иностранного языка;
3	процессов и аппаратов пищевых производств;
4	информационных технологий;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	технология мяса и мясных продуктов;
7	технологического оборудования мясного производства;
	<b>Лаборатории</b>
8	химии;
9	биохимии мяса и мясных продуктов;
10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
11	автоматизации технологических процессов;
12	метрологии и стандартизации
	<b>Спортивный комплекс:</b>
13	Спортивный зал
	<b>Залы:</b>
14	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
15	Актовый зал

#### 5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации

от 18.05.2022 N 343 (Зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 N 68942), с учетом Примерной основной образовательной программы.

**Организация учебного процесса и режим занятий:**

начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели — шестидневная;

указанное в учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут;

объем учебной нагрузки студентов в период обучения составляет 36 академических часов в неделю включает все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий; практики; самостоятельную работу;

в социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся;

обучение по учебным циклам - 120 недель; объем учебной практики - 9 недель, производственной практики - 23 недели; промежуточной аттестации - 7 недель; государственной итоговой аттестации – 6 недель; общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период 8 недель; обучение в форме практической подготовки составляет 4182 часа;

в учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения;

в соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 06.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 262 часа; кроме того, предусматривается возможность занятий физической культурой в кружках и спортивных секциях не менее 2-х часов в неделю. Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья;

общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний;

текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, тестирования; система оценок четырехбалльная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);

консультации на 1 курсе могут проводиться за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, на последующих курсах - за счет времени, отведенного на самостоятельную работу;

выполнение курсовых работ запланировано по профессиональному модулю ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (4 курс, 7 семестр) и по профессиональному модулю ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (4 курс, 8 семестр);

объем самостоятельной работы обучающегося составляет 228 часов и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем; на проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы,

практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями;

по итогам освоения ПМ.04 обучающиеся получают профессию «Изготовитель полуфабрикатов из птицы»;

образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц;

при проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек;

на основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

### **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. В этом случае образовательная программа среднего общего образования разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности СПО. При этом в учебном плане образовательной программы СПО формируется общеобразовательный цикл в объеме 1476 часов.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного цикла, общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла образовательной программы СПО.

Программа среднего общего образования составлена с учетом «Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592).

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:**

<b>Предметная область</b>	<b>Общая общеобразовательная учебная дисциплина</b>	<b>Дисциплины, углубляющие и расширяющие компетенции, сформированные при изучении общеобразовательных дисциплин</b>	<b>Объем учебной нагрузки</b>	<b>Объем часов на предметную область</b>
Русский язык и литература	Русский язык		90	238
		Русский язык и культура речи	40	
	Литература		108	
Иностранные языки	Иностранный язык		72	162
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	190	
Математика и информатика	Математика		250	500
	Информатика		108	
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	142	
Общественно-научные предметы	История		136	514
	Обществознание		72	
	География		72	
		История России	62	
		Основы бережливого производства	40	
		Основы финансовой грамотности	60	
		Правовое обеспечение профессиональной деятельности	72	
Естественно - научные предметы	Физика		72	488
	Химия		162	
	Биология		162	
	Индивидуальный проект		32	
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	60	
Основы безопасности и защиты Родины	Основы безопасности и защиты Родины		68	68
Физическая культура	Физическая культура		262	262
<b>Итого часов</b>				<b>2232</b>

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

### **ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ**

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 30,5 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (1296 часов), и распределяется следующим образом:

- на социально-гуманитарный цикл – 218 часов, в том числе на введение новых дисциплин — 40 часов (дисциплина «Русский язык и культура речи»), на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части — 178 часов;

- на общепрофессиональный цикл – 336 часов, в том числе на введение новых дисциплин — 276 часов (54 часа — дисциплина «Основы предпринимательской деятельности»; 60 часов - дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», 72 часа - дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», 90 часов - дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»), 60 часов - на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части;

- на профессиональный цикл - 742 часа, в том числе на введение МДК 04.01 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» и учебную практику (УП.04) — 310 часов; на увеличение объема учебной нагрузки по профессиональным модулям — 432 часа.

#### **Введение новых дисциплин:**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Учебная нагрузка обучающегося, час</b>
СГ. 07	Русский язык и культура речи	40
ОП. 06	Основы предпринимательской деятельности	54
ОП. 07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	60
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	72
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90

МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из птицы»	238
УП.04	Учебная практика	72
<b>ИТОГО</b>		626

Увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам (МДК, ПМ) инвариантной части:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</b>	<b>Учебная нагрузка обучающегося, час</b>
СГ.01	История России	24
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	118
СГ.04	Физическая культура	12
СГ.06	Основы финансовой грамотности	24
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	8
ОП.02	Процессы и аппараты	14
ОП.03	Метрология и стандартизация	8
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	26
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	40
УП.01	Учебная практика	72
ПП.01	Производственная практика	36
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	126
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	86
ПП.03	Производственная практика	72
<b>ИТОГО:</b>		<b>670</b>

## ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, экзамен по профессиональному модулю, зачет, дифференцированный зачет; используется четырехбалльная система оценок (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично), при проведении недифференцированного зачета двухбалльная система оценок (зачтено, не зачтено); возможно использование накопительной системы оценок. По решению колледжа возможно проведение экзамена по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель.

Промежуточной аттестации с использованием комплексных видов контроля: нет.

Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК; экзамены, экзамен по профессиональному модулю проводятся за счет времени, предусмотренного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Экзамены по дисциплинам 1 курса "Математика" и "Русский язык" проводятся в письменной форме.

## ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## 6 Распределение общих и профессиональных компетенций

Индекс	Содержание		
<b>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>			
СГ.01	История России	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
СГ.05	Основы бережливого производства	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
СГ.06	Основы финансовой грамотности	УП.01	Учебная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	ПП.01	Производственная практика
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ОП.02	Процессы и аппараты	УП.02	Учебная практика
ОП.03	Метрология и стандартизация	ПП.02	Производственная практика
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения

ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	УП.04	Учебная практика
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика

**ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности**

СГ.01	История России	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
СГ.05	Основы бережливого производства	УП.01	Учебная практика
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ПП.01	Производственная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.02	Процессы и аппараты	ПП.02	Производственная практика
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	УП.04	Учебная практика
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях**

СГ.05	Основы бережливого производства	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ПП.03	Производственная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи		

**ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде**

СГ.01	История России	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из

			мясного сырья
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	УП.01	Учебная практика
СГ.04	Физическая культура	ПП.01	Производственная практика
СГ.05	Основы бережливого производства	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
СГ.06	Основы финансовой грамотности	УП.02	Учебная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	ПП.02	Производственная практика
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика

**ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста**

СГ.01	История России	ПП.01	Производственная практика
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
СГ.07	Русский язык и культура речи	УП.02	Учебная практика
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	УП.04	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.04	Производственная практика

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

СГ.01	История России	ПП.03	Производственная практика
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения		

**ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого**

<b>производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b>				
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	УП.02	Учебная практика
	СГ.05	Основы бережливого производства	ПП.02	Производственная практика
	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПП.03	Производственная практика
	УП.01	Учебная практика	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
	ПП.01	Производственная практика	УП.04	Учебная практика
	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ПП.04	Производственная практика
<b>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>				
	СГ.04	Физическая культура	ПП.03	Производственная практика
	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения		
<b>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</b>				
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УП.02	Учебная практика
	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
	ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПП.03	Производственная практика
	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
	УП.01	Учебная практика	УП.04	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика	ПП.04	Производственная практика
	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		
<b>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</b>				
	ОП.03	Метрология и стандартизация	УП.01	Учебная практика
	МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного	ПП.01	Производственная практика

	сырья		
МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		

**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	МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ОП.03	Метрология и стандартизация	УП.01	Учебная практика
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ПП.01	Производственная практика
МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		

**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	УП.02	Учебная практика
МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ПП.02	Производственная практика

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

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	УП.02	Учебная практика
ОП.03	Метрология и стандартизация	ПП.02	Производственная практика
МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		

**ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.**

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ОП.03	Метрология и стандартизация	УП.02	Учебная практика
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ПП.02	Производственная практика

**ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.**

СГ.01	История России	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.06	Основы финансовой грамотности	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	ПП.03	Производственная практика

**ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.**

СГ.06	Основы финансовой грамотности	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ПП.03	Производственная практика
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		



ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05								
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ПК.3.1								
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 01	ОК 02	ПК.2.3									
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 09							
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ПК.3.1	ПК.3.2							
ПМ.00	Профессиональные модули	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.3.4	ПК.3.5	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	
ПМн. 01	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.1.1	ПК.1.2				
МДКн.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.1.1	ПК.1.2				
МДКн.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.1.2					
УП.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.1.1	ПК.1.2				
ПП.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.1.1	ПК.1.2				
ПМн. 02	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3			
МДКн.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3			

	продукции												
УП.02	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3			
ПП.02	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3			
<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.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
		ПК.3.4	ПК.3.5										
ПП.03	Производственная практика	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
		ПК.3.4	ПК.3.5										
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</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.4.1</b>	<b>ПК.4.2</b>	<b>ПК.4.3</b>			
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3			
УП.04	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3			
ПП.04	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3			