

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДЕНО

приказом от _____ № ____

директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум

_____ А.В.Никитин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Начало обучения 2024

Приказ об утверждении ФГОС Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343

1.1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	7	8	9
I курс	1476	-	-	-	-	11	52
II курс	1476				-	11	52
III курс	1512				-	10	52
IV курс	1476				6	2	43
Всего	5940	10	15	4	6	34	199

1.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	7	8	9
I курс	1476	-	-	-	-	11	52
II курс	1476				-	11	52
III курс	1512				-	10	52
IV курс	1476				6	2	43
Всего	5940	10	15	4	6	34	199

**2. План учебного процесса по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(2024-2028)**

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

№	Наименование
	Кабинеты
1.	русского языка и литературы
2.	социально-экономических дисциплин
3.	иностранного языка
4.	математики, физики
5.	химии, биологии
6.	безопасности жизнедеятельности
7.	экономики, правового обеспечения профессиональной деятельности
8.	технического оснащения отрасли
9.	метрологии и стандартизации
10.	инженерной графики
11.	микробиологии
12.	технологии мяса и мясных продуктов
13.	организации работы структурного подразделения
	Лаборатории
1.	анатомии и физиологии животных
2.	кормления животных, зоогигиены и ветеринарной санитарии
	Спортивные комплексы
	Спортивный зал
	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее УП ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями от 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 25 ноября 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апреля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня, 3 июля, 19 декабря 2016 г., 1 мая, 29 июля, 5, 29 декабря 2017 г., 19 февраля, 7 марта, 27 июня, 3, 29 июля, 3 августа, 25 декабря 2018 г., 6 марта, 1 мая, 17 июня, 26 июля, 1 октября, 2, 27 декабря 2019 г., 6 февраля, 1, 18 марта, 24 апреля, 25 мая, 8 июня, 31 июля, 8, 30 декабря 2020 г., 17 февраля, 24 марта, 5, 20, 30 апреля, 26 мая, 11, 28 июня, 2 июля, 30 декабря 2021 г., 16 апреля, 11 июня, 14 июля, 24 сентября, 7 октября, 21 ноября, 5, 19, 28, 29 декабря 2022 г., 6, 17 февраля 2023 г.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732)
- Приказ Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2022г. №71763);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592 "О направлении рекомендаций (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)"
- Приказ Минобрнауки России №885 , Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. От 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 №59778);

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. №800 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказа Минпросвещения России от 05.05.2022 №311)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 №906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014 N 518, от 18.11.2015 N 1350, от 25.11.2016 N 1477, Приказов Минпросвещения России от 03.12.2019 N 655, от 20.01.2021 N 15)
- Приказ Минпросвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"»
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Проект примерной основной образовательной программы для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработанный ФГБОУ ВО Московский государственный университет пищевых производств, 2022г.
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);

- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Методические рекомендации, по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №267-р от 14.07.2021)
 - Устав и локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усольский сельскохозяйственный техникум».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами. Окончание учебного года – в соответствии с календарным учебным графиком.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу по освоению программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ).
- Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
- Продолжительность учебной недели составляет шесть учебных дней.
- Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрены две перемены по 20 минут для организации питания обучающихся.
- Консультации входят в общий объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- Общий объем каникулярного времени при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 34 недели:

на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

- 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.
- В случае наличия на момент реализации ППСЗ обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени.
- Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы, практические занятия, а также семинарские занятия.
- В случае наличия на момент реализации ППСЗ обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено изучение адаптационной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальной адаптации.
- Высокая практикоориентированность МДК (от 50 до 60%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.).
- По учебному плану ППСЗ предусматривает выполнение двух курсовых работ:
 - ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
 - ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» часы, отведенные на изучение основ военной службы, планируется чередовать с занятиями по основам медицинских знаний.
- В процессе реализации образовательной программы предусмотрена учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо на предприятиях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится в объеме 324 часа концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убой, первичной обработки скота, птицы и кроликов – 72 часа,
- ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях пищевой промышленности – 72 часа,
- ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях пищевой промышленности – 72 часа,
- ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах её производства продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке – 72 часа,
- ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 36 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется на предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 360 часов, проводится концентрированно при освоении производственных модулей:

- ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убой, первичной обработки скота, птицы и кроликов – 72 часа,

- ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях пищевой промышленности – 108 часов,
- ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях пищевой промышленности – 108 часов,
- ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах её производства продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке – 36 часов,
- ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 36 часов.

Производственная практика (преддипломная) организуется на предприятиях города в объеме 4 недели (144 часа).

4.3. Общеобразовательный цикл

Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в

общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО или специальности СПО.

Обязательная часть образовательной программы СОО составляет 60%, а часть, формируемая участниками образовательных отношений 40% от общего объема образовательной программы среднего общего образования.

При реализации СОО в пределах ОП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности.

В общеобразовательном цикле учебного плана предметы «Химия», «Биология», «Информатика» являются дисциплинами с увеличенным объемом на освоение содержания для естественно-научного профиля.

Часы вариативной части распределены следующим образом:

Циклы	Наименование учебных дисциплин вариативной части	Кол-во часов вариативной части	Краткое обоснование необходимости увеличения объема дисциплин
ОУП.01	Русский язык	63	Дополнительные часы на изучение ОУП Русский язык вводятся для обеспечения успешной коммуникации в образовательной и профессиональной деятельности, формирования конкурентного преимущества при получении образования и построении профессиональной траектории, а также для подготовки к итоговой аттестации по предмету.
ОУП.02	Литература	34	Дополнительные часы вводятся для развития навыков работы с текстом, формирования функциональной грамотности студентов, предполагающей развитие умений применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения проблем и принятия решений: осуществлять поиск, получение и использование необходимой социальной и эстетической информации, распространяемой по различным каналам средств массовой информации; развитие навыков критического мышления и креативности, коммуникации и сотрудничества.
ОУП.03	Математика	24	Дополнительные часы по предмету вводятся для подготовки к итоговой аттестации.

ОУП.05	Информатика	76	Дополнительные часы по предмету вводятся для реализации принципа профильного обучения, а также с учетом рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05592) по выбору предметов для сдачи ВПР.
ОУП.06	Физика	46	Дополнительные учебные часы по предмету вводятся для подготовки обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов» и др., а также для реализации учебной дисциплины «Астрономия»
ОУП.07	Химия	120	Дополнительные часы по предмету вводятся для реализации принципа профильного обучения, а также с учетом рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05592) по выбору предметов для сдачи ВПР.
ОУП.08	Биология	100	Дополнительные часы по предмету вводятся для реализации принципа профильного обучения, а также с учетом рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05592) по выбору предметов для сдачи ВПР.
ОУП.09	История	41	Дополнительные часы по предмету вводятся для формирования аналитических навыков, критического мышления студентов, понимания направленности исторического развития, создания целостной картины мира и осознания места и роли современной России в мире. Предмет играет важнейшую роль при формировании общих компетенций.
ОУП.10	Обществознание	24	Дополнительные часы курса «Обществознание» отведены на анализ информации, поступающей непосредственно из той или иной сферы социальной практики (права человека, социальная, экономическая политика и др.).

ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	26	Дополнительные часы по предмету вводятся для формирования знаний основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка; для овладения основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.
ДУПК.01	Введение в специальность.	36	Дополнительный учебный курс Введение в специальность вводится для формирования у студентов мировоззрения, способствующего осознанному отношению к учебным занятиям, планированию своей карьеры, получения начальных представлений об избранной специальности.
Всего часов вариативной части		590	

Учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках предмета «Химия». Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 32 часа (в том числе по 16 часов на самостоятельную работу, 4 часа консультаций и 12 часов на защиту проекта).

Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия».

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1296 часов учебной нагрузки использована:

- на **увеличение** объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части для **расширения основных видов деятельности**, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации;

- на **углубление подготовки** обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей;

- на получение **дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ среднего профессионального образования в Самарской области.

Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по учебным циклам представлено в таблице 1

Таблица 1.

Индексы циклов	Всего (часов)	Распределение вариативной части по циклам, часов		
		В том числе		
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На углубление подготовки специалистов	На получение дополнительных компетенций
СГ.00	126	24		102
ОП.00	430	36	358	36
П.00	740	380	360	
Вариативная часть (ВЧ)	1296	440	718	138

Перечень вариативных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также увеличения объема обязательной части циклов представлены в таблице 2 приложения.

4.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения направление Производство мясной продукции осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся включает: текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам созданы фонды оценочных средств (ФОС).

Текущий контроль по изученным темам учебных предметов общеобразовательного цикла, а также по дисциплинам социальногуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий;
- проверка выполнения письменных практических работ;
- защита курсовых работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- административные контрольные работы (административные срезы);
- мониторинг успеваемости.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося. Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК и модулям. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре и социально значимой деятельности.

Промежуточная аттестация включается в учебные циклы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета (ДЗ*); экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по учебной, производственной и преддипломной практикам в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в виде квалификационного экзамена (КЭ), который сдается в следующий день по завершению практики, и является итоговой аттестацией по профессиональному модулю.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Порядок подготовки и проведения ГИА регулируются Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум».

Приложение 1

Таблица 2.

Перечень вариативных дисциплин,
обоснование необходимости их введения/увеличения объема обязательной части циклов

Циклы	Наименование элементов (учебных дисциплин, МДК, ПМ, практик) вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки и по УП ППССЗ	Краткое обоснование необходимости введения учебных дисциплин /МДК или увеличение объема обязательных элементов
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
СГ.01	История	24	Данный объем вариативной части введен на основании Методических рекомендаций по реализации учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования в Самарской области. Цель учебного модуля - введение обучающихся в традиционную систему семейных ценностей, подготовка их к созданию семьи, основ семейной жизни в российском обществе. Способствует овладению обучающимися общими компетенциями. По итогам изучения учебного модуля осваиваются умения объяснить собственную позицию и осознанно выбирать способы поведения в конкретных жизненных ситуациях в соответствии с освоенными базовыми семейными ценностями. Осваиваются знания (понимание): смысла ключевых понятий (базовых семейных ценностей): семья, брак, любовь, дружба и т.д., основ морали и нравственности, их значения в выстраивании конструктивных межличностных отношений в семье и обществе.
СГ. 05	Основы бережливого производства	60	Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области с целью преемственного развития общих компетенций учащихся общеобразовательных школ и студентов колледжей, зафиксированных в рамках ФГОС СПО. Способствует получению дополнительных компетенций , необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

СГ. 07	Социально значимая деятельность	36	Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области. Способствует овладению обучающимися общими компетенциями (ОК.02-ОК.04, ОК.06-ОК.07 по ФГОС). «Организовывать собственную деятельность,
--------	---------------------------------	----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество». «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность». «Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития». «Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами / потребителями». «Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания».
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Профессиональный учебный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.02	Процессы и аппараты	100	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации. Данная дисциплина способствует получению навыков (умений) для проведения расчетов процессов и аппаратов, выбора оптимальных условий проведения технологических процессов, выбора рациональной конструкции аппарата, анализа условий и режима работы оборудования.
ОП.09	Техническое оснащение отрасли	76	Углубление подготовки обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей. Данная дисциплина способствует получению навыков и умений для чтения кинематических схем, проведения расчета и проектирования детали и сборочной единицы общего назначения, проведения сборочно-разборочных работ в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц, определения напряжения в конструктивных элементах, произведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость, определения передаточного отношения.
ОП. 06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	78	Углубление подготовки обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей. Данная дисциплина способствует получению навыков и умений для работы с лабораторным оборудованием, проведения микробиологических исследований и оценивания их результатов, а также формирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства, умения производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль

			пищевого производства
ОП.13	Биохимия пищевых производств	92	<p>Углубление подготовки обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей.</p> <p>Данная дисциплина способствует получению навыков и умений для определения пищевой и биологической ценности пищевых продуктов, оценивания влияния процессов, применяемых при переработке пищевого сырья, на различные качественные характеристики пищевых продуктов, определения контрольных точек для безопасного производства продуктов, разработки системы контроля качества продуктов.</p>

ОП.10	Основы предпринимательства	36	<p>Получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.</p> <p>Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области и способствует получению навыков (умений) по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.</p>
-------	----------------------------	----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Профессиональные модули

ПМ. 01	Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кроликов	508	Иметь практический опыт организации и ведения технологического процесса производства, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК 01.01	Организация технологического процесса	46	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации, а именно организовывать выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
МДК.01.02	Организация технологического процесса убоя и первичной	306	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно

	переработки скота, птицы и кроликов		получаемой квалификации, а именно организовывать выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
УП.01	Учебная практика	72	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ. 02	Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	470	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
МДК 02.01	Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	162	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
МДК.02.02	Процессы производства колбасных изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	116	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
УП.02	Учебная практика	72	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ. 03	Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	498	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
МДК.03.01	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на	200	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

	автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		
МДК.03.02	Процесс производства полуфабрикатов из мяса, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	106	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
УП.03	Учебная практика	72	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	262	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.
МДК.04.01	Контроль качества мясного сырья	146	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
УП.04	Учебная практика	72	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	236	Планировать основные показатели производственного процесса. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. Вести учетно-отчетную документацию.
МДК.05.01	Организация работы структурного подразделения	152	Иметь практический опыт обеспечения деятельности структурного подразделения
УП. 05	Учебная практика	36	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации, а именно
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии	422	Иметь практический опыт приемки и подготовки сырья к использованию в производстве; контроля качества сырья; расчета рецептур, расфасовки и упаковки готовой продукции; обслуживания оборудования для различных технологических операциях.

МДК.06	Рабочая профессия. Изготовитель полуфабрикатов из мяса.	198	Иметь практический опыт приемки и подготовки сырья к использованию в производстве; контроля качества сырья; расчета рецептур, расфасовки и упаковки готовой продукции; обслуживания оборудования для различных технологических операциях.
УП.06	Учебная практика	72	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации.
ПДП	Преддипломная практика	144	Для углубления практического опыта обучающегося, развития общих и профессиональных компетенций, проверки готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно-правовых форм

УП.0 2	Учебная практика			72	0	0								72									72						
ПП.0 2	Производственная практика			108	0	0								108										108					
	Экзамен по ПМ 02			12	0	0							4	8															
ПМ.0 3 МДК 03.01	Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных	2	3	498	0	282	160	40	52	0	0	30	180	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	х Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции			200	0	188	130	16	42				4	8													188		
МДК 03.02	Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции			106	0	94	30	24	10			30	4	8.0										24		94			
УП.0 3	Учебная практика			72	0	0							72													72			
ПП.0 3	Производственная практика			108	0	0							108													108			
	Экзамен по ПМ 03			12	0	0							4	8															
ПМ.0 4	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	2	2	262	0	136	76	40	20	0	0	0	108	4	14	0	0	0	0	0	0	0	244						
МДК 04.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			146	0	136	76	40	20				2	8									136	0	0	0	0	0	0
УП.0 4	Учебная практика			72	0								72													72			
ПП.0 4	Производственная практика			36	0								36													36			

