

Утверждаю директор ГБПОУ
«Челябинский государственный
колледж индустрии питания и тор-
говли
_____ Берсенева Г.Ф.
Пр. № ____ от _____ 2017 г

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № _____
от _____ 2017 года

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
Программа подготовки специалиста среднего звена
(на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися
среднего общего)

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Срок обучения 2017-2021г

2017 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	5
1.1 Нормативные основания для разработки ООП СПО.....	5
1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО.....	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	7
3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций.....	7
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы.....	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	10
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	16
5.1. Учебный план.....	16
5.2. Календарный учебный график.....	19
Раздел 6. Условия образовательной деятельности.....	23
6.1. Требования к материально-техническим условиям.....	23
6.2. Требования к кадровым условиям.....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	25
Приложение I . Программы профессиональных модулей.....	25
Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».....	25
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обработка продуктов убоя».....	48
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»	73
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация работы структурного подразделения».....	100
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».....	119
Приложение I.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу».....	141
Приложение II. Программы общепрофессиональных дисциплин.....	163
Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Инженерная графика».....	163
Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Техническая механика».....	178
Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Электротехника и электронная техника».....	193
Приложение II. 4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».....	206
Приложение II. 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных».....	222
Приложение II. 6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов».....	238

Приложение II. 7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Автоматизация технологических процессов».....	253
Приложение II. 8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»....	266
Приложение II. 9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Метрология и стандартизация».....	277
Приложение II. 10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Правовые основы профессиональной деятельности».....	289
Приложение II. 11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	302
Приложение II. 12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Охрана труда».....	313
Приложение II. 13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Безопасность жизнедеятельности».....	327
Приложение II. 14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Компьютерная графика».....	340
Приложение II. 15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 «Основы исследовательской и проектной деятельности».....	349
Приложение III. Программы математического и общего естественнонаучного цикла	366
Приложение III. 1. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика».....	366
Приложение III.2. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования».....	377
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия».....	389
Приложение IV. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикл	413
Приложение IV. 1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии».....	413
Приложение IV.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История».....	424
Приложение IV.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык».....	444
Приложение IV. 4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура».....	462
Приложение IV. 5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Социальная психология».....	473
Приложение IV. 6. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 «Русский язык и культура речи».....	483
Приложение V. Программы общеобразовательных учебных дисциплин базовых	497
Приложение V.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.01 «Русский язык».....	497
Приложение V.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.02 «Литература».....	518
Приложение V.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 03 «Иностранный язык»	557
Приложение V.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 04 «Математика, алгебра, начала математического анализа, геометрия».....	574

Приложение V.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 05 «История».....	597
Приложение V.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.06 «Физическая культура».....	639
Приложение V.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»	656
Приложение V.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 08 «Физика».....	675
Приложение V.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 09 «Обществознание (включая экономику и право)».....	697
Приложение V.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 10 «География».....	806
Приложение V.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 11 «Экология».....	824
Приложение VI. Программы общеобразовательных учебных дисциплин профильных	835
Приложение VI. 1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.01 «Информатика».....	835
Приложение VI. 2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДП.02 «Химия».....	852
Приложение VI. 3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ. 03 «Биология».....	887
Приложение VII. Программы учебных дисциплин дополнительных.....	906
Приложение VII. 1. Рабочая программа учебной дисциплины УДД.01 «Астрономия».....	906

Раздел 1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» утвержденной приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 379 (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ООП СПО.

1.1. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 года, регистрационный № 33389);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ПС – профессиональный стандарт.

Цикл ОУДБ – общеобразовательные учебные дисциплины базовые

Цикл ОУДП – общеобразовательные учебные дисциплины профильные

УДД – учебные дисциплины дополнительные

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Общий математический и естественнонаучный цикл

Цикл ОП – общепрофессиональные дисциплины

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 7542 часов – срок обучения 3 года 10 месяцев

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций

Таблица 1

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Осваиваемая квалификация Техник-технолог
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	осваивается
Обработка продуктов убоя	Обработка продуктов убоя	осваивается
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	осваивается
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается одна квалификации
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	осваивается

Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения

4.1. Общие компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Формулировка компетенции	Умения, знания
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении; -определять социальную значимость профессиональной деятельности; -выполнять самоанализ профессиональной пригодности; -определять основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда; определять ближайшие конечные жизненные цели в профессиональной деятельности. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - положительные и отрицательные стороны профессии; пути реализации жизненных планов; перспективы трудоустройства; условия труда и выдвигает предложения по их улучшению.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей; находить способы и методы выполнения задачи; выстраивать план (программу) деятельности; подбирать ресурсы необходимые для решения задачи; анализировать действия на соответствие эталону оценки результатов деятельности; анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонения от норм. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пути устранения выявленных отклонений; показатели результатов своей деятельности, их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать ситуацию и называть противоречия; оценивать причины возникновения ситуаций; определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации; прогнозировать развитие ситуации; находить пути решения ситуации; подбирать ресурсы необходимые для решения ситуации; брать на себя ответственность за принятые решения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пути решения ситуации; ресурсы (инструменты, информацию) необходимые для решения ситуации; способы взаимодействия субъектов - участников ситуации.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять профессионально – значимую информацию (в рамках своей профессии); выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет; пользоваться разнообразной справочной литературой и электронными ресурсами; находить в тексте запрашиваемую информацию; сопоставлять информацию из различных источников; определять соответствие информации поставленной задачи; классифицировать и обобщать информацию; оценивать полноту и достоверность информации.

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разнообразную справочную литературу и электронные ресурсы; перечень вопросов, указывающих на отсутствие информации, необходимой для решения задачи; способы классификации и обобщения информации.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в сети интернет и различных электронных носителях; извлекать информацию с электронных носителей; использовать средства ИТ для обработки и хранения информации; создавать презентации в различных формах; представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы поиска информации; средства ИТ для обработки и хранения информации; программу Power Point для создания презентаций.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать позитивный стиль общения; выбирать стиль общения в соответствии с ситуацией; признавать чужое мнение; отстаивать собственное мнение; принимать критику; вести деловую беседу в соответствии с этическими нормами; соблюдать официальный стиль при оформлении документов; составлять отчеты в соответствии с запросом; оформлять документы в соответствии с нормативными актами; выполнять письменные и устные рекомендации руководства; общаться по телефону в соответствии с этическими нормами; организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы этикета; нормативные требования, предъявляемые к оформлению документов; пути эффективного взаимодействия в команде.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить совещания; ставить задачи перед коллективом; аргументировать свою позицию; осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей; конструктивно критиковать с учетом сложившейся ситуации; организовать работу по выполнению задания; участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к организации и проведению совещаний; способы аргументации; способы контроля за работой команды.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать собственные сильные и слабые стороны; определять перспективы профессионального и личностного развития; составлять программу саморазвития и самообразования; определять этапы достижения поставленных целей; определять необходимые внешние и внутренние ресурсы необходимые для достижения целей; планировать карьерный рост; участвовать в мероприятиях способствующих карьерному росту; владеть навыками самоорганизации; владеть методами самообразования. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы самообразования; способы самоорганизации; о препятствиях существующих для карьерного роста; собственные сильные и слабые стороны.

ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Умения: - выбрать необходимую технологию для профессиональной деятельности; определять условия и результаты эффективного применения технологий; анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между идеальными и реальными условиями реализации технологического процесса; определять причины необходимости смены технологий; определять необходимость модернизации; составлять алгоритм действий по модернизации.
		Знания: - источники информации о технологиях в профессиональной деятельности; условия и результаты применения технологий; возможные пути модернизации; идеальные условия реализации технологического процесса; способы оценки результатов технологического процесса.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Практический опыт: - приемка скота, птицы и кроликов;
		Умения: - определять упитанность скота, пернатой птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
		Знания: - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов; - порядок расчета со сдатчиками;
	ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Практический опыт: - контроль за соблюдением технологической последовательности убоя скота, птицы и кроликов;
		Умения: - контролировать соблюдения санитарных норм при убое скота, птицы и кроликов; - умение использовать новые технологии или их элементов при проведении убоя скота, птицы и кроликов;
		Знания: - технологические требования, санитарные нормы, технологическую последовательность при проведении убоя скота, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при убое птицы и кроликов; - нормативно – технологическую документацию;
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Практический опыт: - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;	

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; - выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки; - обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
	ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кролика;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
Обработка продуктов убоя	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную документацию, регламентирующую качество сырья и полуфабрикатов; - требования к качеству сырья и полуфабрикатов; - сроки и режимы хранения сырья и полуфабрикатов;
	ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих жи-

		<p>вотных кормов и технического жира;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; - проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; - режимы обработки продуктов убоя; - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
	<p>ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования мясожирового корпуса; -- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;
<p>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - производить контроль качества готовой продукции; - готовить колбасные и копченые изделия к реализации; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - причины возникновения брака;
	ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производства колбасных изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: - подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы технологических процессов производства колбасных изделий; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий;
	ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производства копченых изделий и полуфабрикатов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: - подготовки и посола сырья, механической и термической обработки - выполнять технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов изделий; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
	ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей;
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать собственную деятельность и деятельность трудового коллектива; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды планирования; - методы контроля работы структурного подразделения;
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия управленческих решений; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу коллектива исполнителей; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы организации работы исполнителей;
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать деятельность трудового коллектива; - оценивать результаты выполнения работ исполнителями; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки деятельности трудового коллектива; - пути повышения эффективности деятельности трудового коллектива;
	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно – отчетной документации; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - вести табель учета рабочего времени работников; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы документов, порядок их заполнения;
Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		<p>Характеристика работ:</p> <p>Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы. Укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание и упаковку. Регулирование оборудования.</p> <p>Знать: устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы; анатомическое строение тушки птицы; правила распиловки тушек птицы для фасовки.</p>

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	0/1/1/19(к)	591	125	466	130	120	0	0	0	0	0	140	326	0	0
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	-----ЭДЗ,---	375	125	250	130	120	0	0	0	0	0	140	110	0	0
УП.02.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	0/0/2/19(к)	639	129	510	139	89	30	0	0	0	0	0	142	368	0
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	-----Э,---	213	71	142	82	60	0	0	0	0	0	0	142	0	0
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	-----Э,---	174	58	116	57	29	30	0	0	0	0	0	0	116	0
УП.03.01	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	0/0/1/19(к)	336	88	248	96	50	30	0	0	0	0	0	0	0	248
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	-----Э,---	264	88	176	96	50	30	0	0	0	0	0	0	0	176
УП.04.01	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/0/1/19(к)	351	57	294	46	68	0	0	0	44	250	0	0	0	0
МДК.05.01	Рабочая профессия	---,Э,---	171	57	114	46	68	0	0	0	44	70	0	0	0	0
УП.05.01	Учебная практика		108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	0/2/0/19(к)	180	36	144	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-----ДЗ,-	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-----ДЗ	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
УП.06.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
	Всего		7523	2195	5328	2516	1852	60	612	792	576	792	576	864	576	540
ПДП	Преддипломная практика															4
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															6
Консультация на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа					Всего											
									612	792	576	504	576	592	344	432
									0	0	0	144	0	72	72	72
									0	0	0	144	0	144	216	36
									0	3	2	2	2	3	1	0
									0	12	3	2	2	2	1	5
									0	0	0	1	1	2	2	2

Пояснительная записка

Нормативная база

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе СПО (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом МОиН РФ 22 апреля 2014 года № 379 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390) При разработке руководствовались следующим перечнем документов: Федеральный Закон РФ "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ-от29 декабря 2012 г.; Приказ МОиН РФ №1199 от 29.10.2013 г."Об утверждении перечней профессии и специальностей среднего профессионального образования"; ФГОС среднего общего образования (Приказ МОиН РФ от 17 мая 2012 г.№413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ МОиН РФ от 29.12.2014 г. "№1645 "О внесении изменений в приказ МОиН РФ от 17.05.12 г. №413); Письма Департамента государственной в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259; ФГОС СПО по профессиям (2013 г. с изм. 2014 г.);Приказ МОиН РФот 17.03.2015 г. № 247 "О внесении изменений в ФГОС СПО"; Приказ МОиН РФ от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО" Приказ МОиН РФ от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом МОиН РФ от14июня 2013 года № 464"; Приказ МОиН РФ от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО" Примерная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности Технология мяса и мясных изделий, рекомендованная Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования (закключение Совета № 1 от 26 апреля 2011 г.)

Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели - шесть дней; аудиторная учебная нагрузка 36 ч. в неделю; максимальная учебная нагрузка 54 ч. в неделю. Продолжительность занятий парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами; время обеденного перерыва - 30 минут. Лабораторно-практические занятия по МДК могут проводиться в подгруппах. Продолжительность урока производственной практики составляет 6 часов. Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения проф. модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских. Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 41 неделя. Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации предусмотрены для подготовки к экзаменам и диф.зачетам. Всего консультаций 4 часа на студента в год. Время проведения каникул: 2 недели в зимний период, 8-9 недель - в летний период. В последний год обучения предусмотрены 2 недели зимних каникул.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего проф.образования с учетом профиля получаемого профессионального образования - естественнонаучного. Занятия по дисциплине "Иностранный язык", практические занятия по "Информатике" допускается проводить в подгруппах. Дисциплина "Обществознание" включает в себя экономику и право. "Биология" и "Экология" -комплексный дифференцированный зачет. Для подгрупп девушек 22 ч.(70 % учебного времени),отведенного на изучение основ военной службы в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами

проводятся учебные сборы. Обязательны три экзамена: по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин по выбору - химии. Введена для изучения в соответствии со спецификой и возможностью колледжа учебная дисциплина: Основы исследовательской и проектной деятельности - 39 ч. В соответствии с письмом в общеобразовательный цикл введена дисциплина "Астрономия" - 39 ч.

Формирование вариативной части программы

Вариативная часть ФГОС по специальности 900 часов использована:

ОГСЭ - 90 ч (10 %), ЕН - 45ч (5 %), ОП - 493 ч (54,7 %), ПМ - 272 ч (30,2 %). В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин, а также на введение дисциплин "Русский язык и культура речи" и "Социальная психология" по требованию работодателей на развитие социально-профессиональных качеств выпускников и на обеспечение их конкурентоспособности. В цикле ЕН вариативная часть направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин. В цикле ОП за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение инвариантных дисциплин и введена дисциплина "Компьютерная графика" по рекомендациям работодателя. В цикле ПМ за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение ПМ.01 в количестве 102 ч, ПМ.02 в количестве 28 ч, ПМ.03 в количестве 26 ч, ПМ.04 в количестве 40 ч, ПМ.05 в количестве 4 ч. Анализ ситуации на рынке труда региона и страны поставил вопрос о повышении психологической и профессиональной готовности выпускников к реалиям современной экономики и позволил сделать вывод о необходимости введения в учебную программу ПМ. 06 "Основы предпринимательства и трудоустройства на работу" в объеме 72 часов.

Порядок аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль знаний проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной, самостоятельной работы, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса. Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и проф.модулей. Возможно применение рейтинговой и накопительной системы оценивания. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1-2 недели в году. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ учебных дисциплин или проф.модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе проф.модуля, таким образом, сессия отсутствует. Экзаменами охвачены обязательные, профильные либо наиболее значимые для освоения ОПОП дисциплины. Профессиональные модули проверяются в форме квалификационного экзамена, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, проверяя готовность обучающихся к выполнению определенного вида профессиональной деятельности: "Вид проф.деятельности освоен" (или не освоен). При чередовании дней экзаменов с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется - экзамен может проводиться на следующий день после завершения освоения программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену или на проведение консультаций предусматривается не менее двух дней. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о ГИА колледжа. На ГИА отводится 2 недели. Обучающийся выполняет выпускную квалификационную работу, тематика которой должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Защита выпускной квалификационной работы организуется в соответствии с расписанием защиты выпускных квалификационных работ.

5.2. Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				П	Октябрь				П	Ноябрь				Декабрь				П	Январь				П	Февраль				П	Март				П	Апрель				П	Май				Июнь					Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29					
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5					
Недели																																																		
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							
1	О.00 Общеобразовательный цикл	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	=	=	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	36	34	:	:	=	1365					
	ОУДБ.00 Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	26	30	26	30	26	30	26	30	26	30	26	30	26	30	26	30	=	=	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	34	30	:	:	=	1085			
	ОУДБ.01 Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	:	=	78			
	ОУДБ.02 Литература	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	:	:	=	117		
	ОУДБ.03 Иностранный язык	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	=	=	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	:	:	=	117		
	ОУДБ.04 Математика, алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	7	=	=	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	:	:	=	156		
	ОУДБ.05 История	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	:	:	=	117		
	ОУДБ.06 Физическая культура	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	=	=	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	:	:	=	117		
	ОУДБ.07 ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	:	:	=	70	
	ОУДБ.08 Физика	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	:	:	=	97		
	ОУДБ.09 Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	6	4	6	4	:	:	=	108				
	ОУДБ.10 География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	:	:	=	72				
	ОУДБ.11 Экология																=	=	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	6	8	4	:	:	=	36		
	ОУДП.00 Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	5	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	2	4	:	:	=	280	
	ОУДП.01 Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	:	:	=	100
	ОУДП.02 Химия	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	1	=	=	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	0	0	:	:	=	108	
	ОУДП.03 Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	:	:	=	72	
	П. Профессиональный цикл	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	=	=	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	:	:	=	39	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	=	=	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	:	:	=	39
ОП.15 Основы исследовательской проектной деятельности	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	=	=	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	:	:	=	39		
Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	:	:	=	1404		

Обозначения:

:

 - промежуточная аттестация;

=

 - каникулы;

X

 - производственная практика;

/

 - государственная аттестация;

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				П Н	Октябрь				П Н	Ноябрь				Декабрь				П Н	Январь				П Н	Февраль				П Н	Март				П Н	Апрель				П Н	Май				Июнь					Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29					
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5					
Недели																																																		
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							
	О.00 Общеобразовательный цикл	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	9	:	=	=																									=	=	39			
	УДД.00 Учебные дисциплины дополнительные	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	9	:	=	=																											=	=	39		
	УДД.01 Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	9	:	=	=																											=	=	39		
	ПП Профессиональная подготовка	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	27	:	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	:									=	=	451			
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	:	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	:											=	=	224				
	ОГСЭ.02 История	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	:	=	=																											=	=	48			
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:									=	=	60			
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:									=	=	60		
	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи															:	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	:										=	=	56			
	ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	3	:	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	:										=	=	227				
	ЕН.01 Математика	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	:	=	=																											=	=	48			
	ЕН.03 Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	:	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	:											=	=	179			
	П. Профессиональный цикл	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	16	:	=	=	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	:	36	36	36	36	36	36	36	36	36			878			
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	0	:	=	=	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	8	:					=	=	234	
	ОП.02 Техническая механика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	:	=	=																											=	=	60		
	ОП.03 Электротехника и электронная техника															:	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	:								=	=	60		
	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	:	=	=																											=	=	90		
	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	:	=	=	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	:												=	=	24		
	ПМ.00 Профессиональные модули	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	16	:	=	=	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	12	:	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			=	=	644		
	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	14	:	=	=	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	6	:	36					36	36			=	=	350			
	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кролика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	14	:	=	=	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	6	:											=	=	242			
	УП.01.01 Учебная практика															:	=	=																												=	=	36		
	ПП.01.01 Производственная практика															:	=	=																							x	x			=	=	72			
	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	:	=	=	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	:		36	36	36					36	36			294			
	МДК.05.01 Рабочая профессия Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	:	=	=	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	:												=	=	114		
	УП.05.01 Учебная практика															:	=	=																												=	=	108		
	ПП.05.01 Производственная практика															:	=	=																									x	x			=	=	72	
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	:	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	:	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			1368		

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				П	Октябрь				П	Ноябрь				Декабрь				П	Январь				П	Февраль				П	Март				П	Апрель				П	Май				Июнь					Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29					
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5					
Недели																																																		
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							
4	ПП Профессиональная подготовка	8	8	8	8	8	8	10	:								=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										/	/	/	/	/	/	114					
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально – экономический цикл	8	8	8	8	8	8	10	:								=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4											/	/	/	/	/	/	114				
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	:								=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										/	/	/	/	/	/	40				
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	:								=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										/	/	/	/	/	/	40				
	ОГСЭ.05 Социальная психология	4	4	4	4	4	4	4	6	:							=	=																					/	/	/	/	/	/	34					
	П. Профессиональный цикл	28	28	28	28	28	28	28	26	:							=	=	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32										/	/	/	/	/	/	1002				
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	10	8	10	8	10	8	10	6	:							=	=	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	18									/	/	/	/	/	/	242					
	ОП.07 Автоматизация технологических процессов								:								=	=	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6									/	/	/	/	/	/	62					
	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности								:								=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10									/	/	/	/	/	/	98					
	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	2	0	2	0	2	0	2	2	:							=	=	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2									/	/	/	/	/	/	22					
	ОП. 14 Компьютерная графика	8	8	8	8	8	8	8	4	:							=	=																					/	/	/	/	/	/	60					
	ПМ.00 Профессиональные модули	18	20	18	20	18	20	18	20	:	36	36	36	36	36	36	36	=	=	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	14	36	36	36					/	/	/	/	/	/	760					
	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	14	16	14	16	14	16	12	14	:	36	36	36	36	36	36	36	=	=																			/	/	/	/	/	/	368						
	МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	14	16	14	16	14	16	12	14	:							=	=																				/	/	/	/	/	/	258						
	УП. 03.01 Учебная практика								:	36							=	=																				/	/	/	/	/	/	36						
	ПП.03.01 Производственная практика								:			x	x	x	x	x	x	=	=																			/	/	/	/	/	/	216						
	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения								:								=	=	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	10	36		36				/	/	/	/	/	/	248					
	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации								:								=	=	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	14	16	10							/	/	/	/	/	/	176					
	УП. 04.01 Учебная практика								:								=	=												36								/	/	/	/	/	/	36						
	ПП.04.01 Производственная практика								:								=	=														x					/	/	/	/	/	/	36							
ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	4	4	4	4	4	4	6	6	:							=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		36						/	/	/	/	/	/	144							
МДК.06.01 Способы поиска работы, трудоустройства	4	4	4	4	4	4	6	6	:							=	=																				/	/	/	/	/	/	36							
МДК.06.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела								:								=	=	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4								/	/	/	/	/	/	36							
УП.06.01 Учебная практика								:		36						=	=													36							/	/	/	/	/	/	72							
ПДП								:								=	=														x	x	x	x	/	/	/	/	/	/	/	144								
Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	:	36	36	36	36	36	36	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1260			
ИГА								:								=	=																				/	/	/	/	/	/	/	216						

Раздел 6. Примерные условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническим условиям

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии мяса и мясных продуктов;
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
мясного и животного сырья и продукции;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс

спортивный зал;
открытый спортивная площадка;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

1. Лаборатория «Химия»

- вытяжной шкаф;
- муфельная печь;
- сушильный шкаф;
- лабораторные столы;
- весы электронные;
- титровальные установки;

2. Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

- весы электронные;
- термометры;
- рефрактометр;
- ариометр
- лактодиксиметр;
- мерные колбы

3. Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- термостат;
- сушильный шкаф;
- ультрафиолетовая лампа;
- лабораторный стол;
- шкаф для хранения хим. посуды;
- монитор;
- процессор;
- проектор

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Квалификация педагогически работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Педагогические работники привлекаемые к реализации образовательной программы имеют высшее образование:

- педагогическое 9 человек;
- профильное и дополнительное педагогическое 5 человек.

Доля педагогических работников обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности составляет 100%. Все преподаватели прошли стажировку.

Из списочного числа преподавателей ведущих образовательную деятельность по специальности 71 % имеют высшую квалификационную категорию, 21 % первую категорию, 8 % без категории.