

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Петрова Ольга Александровна

Педагогический совет
Протокол № 6 от 07.02.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГПОУ ТО "Техникум технологий пищевых производств"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов
код	наименование специальности

по программе базовой подготовки	основное общее образование
	Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:	Техник-технолог
---------------	-----------------

форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППССЗ	3г 10м	год начала подготовки по УГ	2020
----------------	-------	-----------------------------	--------	-----------------------------	------

профиль получаемого профессионального образования	Естественнонаучный
	при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС	от 22.04.2014	№ 379
----------------------------	---------------	-------

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь		27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь		26 янв - 1 фев	Февраль		23 фев - 1 мар	Март		30 мар - 5 апр	Апрель		27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль		27 июл - 2 авг	Август										
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17		18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
II																																																				
III																	∴																																			
IV																																																				

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

*

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 сем		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1386	17	606	22	780	2		2													11	52	
II	32	1153	16	605	16	548	3	1	2	2		2	4		4							11	52	
III	28	1026	9	318	19	708	2	1	1				11	7	4							11	52	
IV	23	863	13	481	10	382	1		1	2	2		6	2	4	4		4	2		2	44		
Всего	122	4428	55	2010	67	2418	8	2	6	4	2	2	21	9	12	4		4	2		35	200		

[illegible]

[illegible]

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

[illegible]

	Пояснения	
	Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году	
	Согласовано	
	Утверждается приказом директора техникума	