

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Петрова Ольга Александровна

Педагогический совет  
Протокол № 7 от 28.04.2022

# 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 2021

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

### 1 Календарный учебный график

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

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

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка	Прове- дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
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	
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>4428</b>	<b>55</b>	<b>2010</b>	<b>67</b>	<b>2418</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>200</b>	



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 птицецеха.
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.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК	
УП	Учебная практика													
УП.05.01	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	4	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	7	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПП.01.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов (ПМ.01)	4	4	144		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.05.01	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	5	7	252		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.02.01	Обработка продуктов убоя (ПМ.02)	6	4	144		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	7	2	72		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.04.01	Организация работы структурного подразделения (ПМ.04)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)													
*														

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