

Учебный план одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 10а от 31.05.2021 г.

Утверждаю

Врио ректора

31 мая 2021 года

Шемякин А.В.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Рязанский государственный  
агротехнологический университет имени П.А.Костычева"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.14

Оператор процессов колбасного производства

*код*

*наименование профессии*

среднего общего образования

уровень образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Оператор линии приготовления фарша - составитель фарша

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 787

## 1 Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь |      |       |       | Октябрь        |      |       |       | Ноябрь |     |      |       | Декабрь |               |      |       | Январь |               |     |       | Февраль |       |                |      | Март  |       |              |      | Апрель |       |                |      | Май   |       |                |     | Июнь |       |       |              | Июль |       |       |                | Август |       |       |                |     |       |       |       |   |   |   |  |  |  |  |  |
|------|----------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|--------|-----|------|-------|---------|---------------|------|-------|--------|---------------|-----|-------|---------|-------|----------------|------|-------|-------|--------------|------|--------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|-----|------|-------|-------|--------------|------|-------|-------|----------------|--------|-------|-------|----------------|-----|-------|-------|-------|---|---|---|--|--|--|--|--|
|      | 1-5      | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 сеп - 3 окт | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31  | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28   | 29 нояб-5 дек | 6-12 | 13-19 | 20-26  | 27дек - 2 янв | 3-9 | 10-16 | 17-23   | 24-30 | 31 янв - 6 фев | 7-13 | 14-20 | 21-27 | 28 марг-3апр | 7-13 | 14-20  | 21-27 | 28 мар - 3 апр | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25 апр - 1 май | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30 мая-5июня | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 июн - 3 июл | 6-12   | 13-19 | 20-26 | 27 июл - 2 авг | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 |   |   |   |  |  |  |  |  |
| 0    | *        | *    | *     | *     | *              | *    | *     | *     | *      | *   | *    | *     | *       | *             | *    | *     | *      | *             | *   | *     | *       | *     | *              | *    | *     | *     | *            | *    | *      | *     | *              | *    | *     | *     | *              | *   | *    | *     | *     | *            | *    | *     | *     | *              | *      | *     | *     | *              | *   | *     | *     | *     | * | * | * |  |  |  |  |  |
| I    | *        | *    |       |       |                |      |       |       |        |     |      |       |         |               |      |       |        |               |     |       |         |       |                |      |       |       |              |      |        |       |                |      |       |       |                |     |      |       |       |              |      |       |       |                |        |       |       |                |     |       |       |       |   |   |   |  |  |  |  |  |

Обозначения:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация                           |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы   |

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Учебная практика          |
| <input type="checkbox"/> | Производственная практика |
| <input type="checkbox"/> |                           |

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> | Неделя отсутствует                  |

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс         | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" |                     |           |                     |          |                     | Промежуточная аттестация |       |          | Практики                                     |       |          |                           |       |           | ГИА        | Каникулы | Всего     | Студентов | Групп    |
|--------------|--|---------------------|-----------|---------------------|----------|---------------------|--------------------------|-------|----------|--|-------|----------|---------------------------|-------|-----------|------------|----------|-----------|-----------|----------|
|              | Всего  |                     | 1 сем     |                     | 2 сем    |                     | Всего                    | 1 сем | 2 сем    | Учебная практика (Производственное обучение) |       |          | Производственная практика |       |           | Проведение |          |           |           |          |
|              | нед.   | час. обяз. уч. зан. | нед.      | час. обяз. уч. зан. | нед.     | час. обяз. уч. зан. |                          |       |          | Всего  | 1 сем | 2 сем    | Всего                     | 1 сем | 2 сем     |            |          |           |           |          |
| I            | 20   | 724                 | 17        | 616                 | 3        | 108                 | 1                        |       | 1        | 9  |       | 9        | 10                        |       | 10        | 1          | 2        | 43        | 15        | 1        |
| <b>Всего</b> | <b>20</b>  | <b>724</b>          | <b>17</b> | <b>616</b>          | <b>3</b> | <b>108</b>          | <b>1</b>                 |       | <b>1</b> | <b>9</b>                                     |       | <b>9</b> | <b>10</b>                 |       | <b>10</b> | <b>1</b>   | <b>2</b> | <b>43</b> | <b>15</b> | <b>1</b> |





| Индекс    | Содержание   |
|-----------|--|
| ОК 1      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ОК 2      | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ФК.01     | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  |
| ОК 3      | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ФК.01     | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  |
| ОК 4      | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ОК 5      | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |

|           |  |
|-----------|--|
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ОК 6      | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ФК.01     | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  |
| ОК 7      | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)                        |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий  |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов   |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ФК.01     | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА  |
| ПК 1.1    | Дозировать компоненты фарша по рецептуре.  |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| ПК 1.2    | Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия. |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |
| ПК 1.3    | Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.   |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов  |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности  |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности   |
| МДК.01.01 | Технология составления фарша для колбасных изделий   |
| УП.01.01  | Учебная практика   |
| УП.01.02  | Производственная практика  |

|           |  |
|-----------|--|
| ПК 2.1    | Формовать колбасные изделия методом шприцевания.                   |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий                              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ПК 2.2    | Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.           |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий                              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ПК 2.3    | Перевязывать колбасные изделия вручную.                            |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий                              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ПК 2.4    | Укладывать продукцию в формы.                                      |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий                              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ПК 2.5    | Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.       |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.02.01 | Технология формовки колбасных изделий                              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |
| ПК 3.1    | Контролировать качество обрабатываемого сырья.                     |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ПК 3.2    | Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.               |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве   |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности      |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности                                     |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов |
| УП.03.01  | Учебная практика   |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |
| ПК 3.3    | Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.    |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                              |

|           |   |
|-----------|---|
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве            |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности               |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов          |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| ПК 3.4    | Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.                        |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                                       |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве            |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности               |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов          |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |
| ПК 3.5    | Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки. |
| ОП.01     | Общая технология мяса и мясопродуктов                                       |
| ОП.02     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве            |
| ОП.03     | Экономические и правовые основы производственной деятельности               |
| ОП.04     | Безопасность жизнедеятельности  |
| МДК.03.01 | Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов          |
| УП.03.01  | Учебная практика  |
| ПП.03.01  | Производственная практика   |





|  | № | Наименование  |
|--|---|---|
|  |   | Кабинеты:   |
|  | 1 | общей технологии мяса и мясопродуктов;  |
|  | 2 | технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов; |
|  | 3 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда.                                    |
|  |   | Лаборатории:  |
|  | 1 | микробиологии, санитарии и гигиены;   |
|  | 2 | технологии колбасных изделий и мясных продуктов.                                  |
|  |   | Спортивный комплекс:  |
|  | 1 | спортивный зал;   |
|  | 2 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;                |
|  | 3 | стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. |
|  |   | Залы:   |
|  | 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;                              |
|  | 2 | актовый зал.  |

**Пояснения**

1. Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 787, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29519, приказом Министерства образования и науки РФ "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355" от 5.06.2014 г. № 632

2. Организация учебного процесса. В ФГБОУ ВО РГАТУ на ФДП и СПО установлена шестидневная рабочая и учебная неделя. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС. Максимальный объем учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами). Продолжительность занятий не превышает 8 часов в день. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. В форме практической подготовки могут проводиться практические занятия, лабораторные занятия, теоретическое обучение. Практика проводится в форме практической подготовки. Учебная практика и производственная практика в рамках профессиональных модулей объемом 19 недели реализуется концентрированно. Объем каникулярного времени в учебном году составляет 2 недели в зимний период. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе, включенных в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанных и утвержденных в Университете.

3. Формирование структуры ППКРС с учетом вариативной части. Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППКРС 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства (около 20%, 216 аудиторных часов) направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Увеличение объема времени, отведенного на освоение обязательной части ППКРС, для общепрофессиональных дисциплин ОП.01 Общая технология мяса и мясопродуктов (на 62ч.), ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (на 48 ч.), ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности (на 50 ч.), ОП.04 Безопасность жизнедеятельности (на 24 ч.) и ПМ.01 (на 32 ч.) обусловлено необходимостью повышения уровня подготовленности обучающихся в условиях жесткой конкуренции на современном рынке труда.

5. Порядок аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, другой формы контроля проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующих дисциплины или профессионального модуля непосредственно после завершения обучения. По итогам завершения освоения всех составных частей профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный). Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение всех элементов профессионального модуля - МДК, практики. Перед всеми видами экзаменов предусмотрены консультации (групповые), проводимые за счет времени, отведенного на дисциплину или профессиональный модуль. Для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации предусмотрено 36 часов. Все требования к структуре и объему ППКРС в учебном плане выполнены.

**Согласовано**

И.о. первого проректора

С.Н. Борычев

Начальник учебного управления

Г.В. Зуденова

Декан факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

А.С. Емельянова