



УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО РГАТУ

А.В. Шемякин

2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.01.14

Оператор процессов колбасного производства

код

наименование специальности

среднее общее образование

по программе базовой подготовки

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Оператор линии приготовления фарша, Составитель фарша

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 787

#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																															
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																															
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ																2	2	14					3	1800	360		1440	472	284							915	303	612	412	200						885	57	828	60	84													
#	Экзамены (без учета физ. культуры)																								1												2																											
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																								4												10																											
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																															
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																															
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																															

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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ОК 2	Организовать 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
ОП.05	Физическая культура
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий
УП.01.01	Учебная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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
ОП.05	Физическая культура
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий
УП.01.01	Учебная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий

МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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
ОП.05	Физическая культура
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий
УП.01.01	Учебная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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
ОП.05	Физическая культура
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий
УП.01.01	Учебная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПК 1.2	Составлять фаринг 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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
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 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий
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 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
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 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
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 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
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 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
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 02.01 Формовка колбасных изделий
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий
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 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
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 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл												
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ОП.01	Общая технология мяса и мясопродуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ОП.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7								
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5				
ПМ.01	Составление фарша для колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
УП.01.01	Учебная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
ПП.01.01	Производственная практика 01.01 Составление фарша для колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
ПМ.02	Формовка колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
УП.02.01	Учебная практика 02.01 Формовка колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПП.02.01	Производственная практика 02.01 Формовка колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
ПМ.03	Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
УП.03.01	Учебная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
ПП.03.01	Производственная практика 03.01 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5

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