

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

"Согласовано"

директор по производству
ООО "МПЗ Агро-Белогорье"
Сергеев А.С.

Рассмотрено на заседании Межведомственного
совета
Протокол № от 03.06.2024



Директор ОГАПОУ "ДАК"

Н.М.Овчинникова

03.06.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский аграрный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

код наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:	Техник-технолог
форма обучения	Очная
срок получения образования по ОП	2г 10м
год начала подготовки по УП	2023
профиль получаемого профессионального образования	Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования	

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 343

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения

Утверждаю
Директор ОГАПОУ "ДАК"
Н.М.Овчинникова

07.06.2023

Имя

Фамилия "Дмитриевский аграрный колледж"

Звания

Общее образование

необходимый для приема на обучение

10м **год начала подготовки по УИ** 2023

общего образования

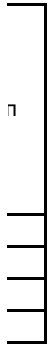
апрель		Май				Июнь				Июль				Август					
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл		27 июл - 2 авг		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
										∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆
8	8	8								∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆
∆	X	X	X	X	∆	∆	∆	∆	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- ∆ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 III Государственная итоговая аттестация
 * Неделя отсутствует

(по профилю специальности)

(преддипломная)

нед.	Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)				Подготовка	Проведение				
	2 сем	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
1									11	52	40	2
3	7	2	5						11	52	40	2
4	6	2	4	4		4	4	2	2	43	40	2
8	13	4	9	4		4	4	2	24	147		



η

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Уч		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.-и.п.)	Консультации
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	8						1476		54
5	НО	Начальное общее образование										
6	*											
8	ОО	Основное общее образование										
9	*											
11	СО	Среднее общее образование	6	8						1476		54
13	БД	Базовые дисциплины	6	8						1476		54
14	ОУД.01	Русский язык	1							84		12
15	ОУД.02	Литература			2					96		
16	ОУД.03	История			3					136		
17	ОУД.04	Обществознание	2							72		12
18	ОУД.05	География			1					72		
19	ОУД.06	Иностранный язык			2					72		
20	ОУД.07	Математика	3							232		6
21	ОУД.08	Информатика	3							144		6
22	ОУД.09	Физическая культура			2					72		
23	ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			3					68		
24	ОУД.11	Физика			2					108		
25	ОУД.12	Химия	3							144		6
26	ОУД.13	Биология	2							144		12
27	ОУД.14	Индивидуальный проект			3					32		
28	*											
30	ПД	Профильные дисциплины										
31	*											
33	ДУП	Дополнительные учебные предметы										
34	*											
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	3	26	1				2736	2	46
39	СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		3	6					339		
40	СГ.01	История России			4					44		
41	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					48		
42	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4					68		
43	СГ.04	Физическая культура		3-5	6					86		
44	СГ.05	Основы бережливого производства			5					36		

45	СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства			2					57		
46	*											
48	ОПБ	Обязательный профессиональный блок. Общепрофессиональный цикл										
49	*											
51	МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения	4		6					595	2	18
52	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			3					46		
53	ОП.02	Процессы и аппараты	4							102		4
54	ОП.03	Метрология и стандартизация	4							68		4
55	ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4							60		4
56	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	5							62	2	6
57	ОП.06	Производство продукции животноводства			2					38		
58	ОП.07	Основы зоотехнии			2					92		
59	ОП.08	Биохимия мяса и молока			2					43		
60	ОП.09	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения			5					48		
61	ОП.10	Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов			6					36		
62	*											
64	ПЦ	Профессиональный цикл	6		14	1				1802		28
66	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	1		4					728		
68	МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.			3					130		
69	МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			4					124		
70	МДК*											
72	УП.01.01	Учебная практика			4			РП	час	216		
73	УП*											
75	ПП.01.01	Производственная практика			4			РП	час	252		
76	ПП*											
78	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							6		
79		Всего часов по МДК								254		
81	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	3		3	1				654		16
83	МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	6							110		6
84	МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли			6					108		6

85	МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	5			5				142		4
86	МДК*											
88	УП.02.01	Учебная практика			6			РП		час	144	
89	УП*											
91	ПП.02.01	Производственная практика			6			РП		час	144	
92	ПП*											
94	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6								6	
95		Всего часов по МДК									360	
97	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1		3						120	6
99	МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации			6						42	6
#	МДК*											
#	УП.03.01	Учебная практика			6			РП		час	36	
#	УП*											
#	ПП.03.01	Производственная практика			6			РП		час	36	
#	ПП*											
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6								6	
#		Всего часов по МДК									42	
#	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3						156	6
#	МДК.04.01	Рабочая профессия 11953 Жилец мясной и субпродуктов			5						78	6
#	МДК*											
#	УП.04.01	Учебная практика			5			РП		час	36	
#	УП*											
#	ПП.04.01	Производственная практика			5			РП		час	36	
#	ПП*											
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	5								6	
#		Всего часов по МДК									78	
#	ПМ*											
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	900	
#		Учебная практика								час	432	
#		Концентрированная								час	432	
#		Распределенная								час		
#		Производственная (по профилю специальности) практика								час	468	
#		Концентрированная								час	468	
#		Распределенная								час		
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6			РП		час	144	
#		Государственная итоговая аттестация								час	216	

#	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	108			
#	Защита выпускной квалификационной работы						час	36			
#	Подготовка к государственным экзаменам						час	36			
#	Проведение государственных экзаменов						час	36			
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	3	34	1				4428	2	100
#	Экзамены (без учета физ. культуры)										
#	Зачеты (без учета физ. культуры)										
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)										
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)										
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)										

132	100				32	6														
-----	-----	--	--	--	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

144	нед				4			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

144	нед				4			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

					6															
332																				

36	18	18				6														
----	----	----	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

36	18	18																		
----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

36	нед				1			час					нед					час		
----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

36	нед				1			час					нед					час		
----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

					6															
36																				

72	36		36			6														
----	----	--	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

72	36		36																	
----	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

36	нед				1			час					нед					час		
----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

36	нед				1			час					нед					час		
----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

					6															
72																				

900	нед				25			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

432	нед				12			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

432	нед				12			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

	нед							час					нед					час		
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

468	нед				13			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

468	нед				13			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

	нед							час					нед					час		
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

144	нед				4			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

216	нед				6			час					нед					час		
-----	-----	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--

108	нед	3	час				нед			час		
36	нед	1	час				нед			час		
36	нед	1	час				нед			час		
36	нед	1	час				нед			час		

54				12							
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--

46											
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2970	1959	907	72		32	96		612		12	594	374	220				6		864		24
------	------	-----	----	--	----	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	--	---	--	-----	--	----

				1							
--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--

				1							
--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Распределение по курсам и семестрам																						
								Курс 2														
Семестр 2								Семестр 3														
22 (1) нед								12 (4) нед														
С препода.	в том числе					Про меж ут. аттестация	Индивиду. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препода.	в том числе					Про меж ут. аттестация	Индивиду. проект	Объем ОП	Самост.	Консульт.	С препода.
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72
36								36			36							36			36	
486	286	200				12		342		18	306	190	116				18					

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

486	286	200				12		342		18	306	190	116				18					
486	286	200				12		342		18	306	190	116				18					
96	84	12																				
42	36	6						52			52	42	10									
18	12	6				6																
36		36																				
72	54	18						88	6	76	44	32				6						
42	22	20						54	6	42	22	20				6						
36		36																				
								68			68	40	28									
54	30	24																				
42	24	18						48	6	36	26	10				6						
48	24	24				6																
								32			32	16	16									

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

306	173	133						270			126	86	40					864		12	540
57	33	24						26			26		26					186			186
																		44			44
																		48			48
																		68			68
								26			26		26					26			26

	нед			час				нед			час			
	нед			час				нед			час			
	нед			час				нед			час			
	нед			час				нед			час			

24				18							

792	459	333			12		612		18	432	276	156			18		864		12	540
-----	-----	-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----

2				3							
7				5							

30							112		4	102	70					32	6								
----	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	----	--	--	--	--	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--

нед							час			36	нед	1						час					108	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----

нед							час			36	нед	1						час					108	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----

																		6						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

																		120		6	36	18		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	----	----	--	--

																		42		6	36	18		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----	--	--

нед							час				нед							час					36	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	----	-----

нед							час				нед							час					36	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	----	-----

																		6						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

							156		6	72	36		36			6								
--	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	----	----	--	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

							78		6	72	36		36											
--	--	--	--	--	--	--	----	--	---	----	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед							час			36	нед	1						час						нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

нед							час			36	нед	1						час						нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

																		6						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед							8				час				144	нед					4			час				288	нед
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							3				час				72	нед					2			час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							3				час				72	нед					2			час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед											час					нед							час					нед
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

нед							5				час				72	нед					2			час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							5				час				72	нед					2			час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	---	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед											час					нед							час					нед
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

нед											час					нед							час					144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----

нед											час					нед							час					216	нед
-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	-----

нед			час			нед			час			108	нед									
нед			час			нед			час			36	нед									
нед			час			нед			час			36	нед									
нед			час			нед			час			36	нед									
12				16																		
386	118	36			24		612	2	16	432	340	24	36		32	18		864		18	180	124
4				3																		
4				5																		
				1																		

						ЦК	Объём ОП	
естр 6							Обяз. часть	Вар. часть
2) нед								
в том числе					Про меж ут. атте стац ия			
Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Индивид. проект			
102	103	104	107	109	110	335	336	337

						1		
						1		
						1		
						1		
						1		
						1		
						2		
						1		

						70.07%	29.93%
56				18		1917	819
10						318	21
						44	
						48	
						68	
10						86	
						36	

							36	21
--	--	--	--	--	--	--	----	----

--	--	--	--	--	--	--	--	--

							287	308
							46	
							32	70
							18	50
							32	28
							32	30
							36	2
								92
							43	
							48	
								36

46				18			1312	490
----	--	--	--	----	--	--	------	-----

							406	322
--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

							50	80
							32	92

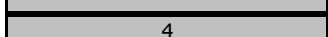
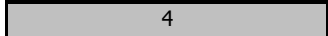
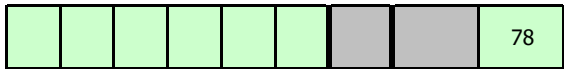
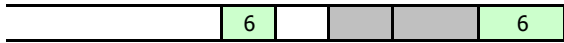
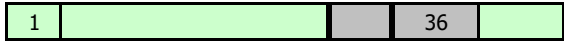
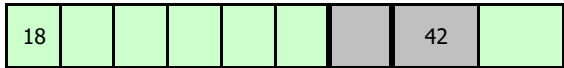
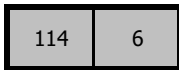
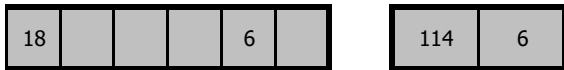
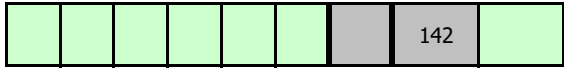
							72	144
--	--	--	--	--	--	--	----	-----

							252	
--	--	--	--	--	--	--	-----	--

								6
--	--	--	--	--	--	--	--	---

28				12			648	6
----	--	--	--	----	--	--	-----	---

				6			110	
28							108	



3			108	
1			36	
1			36	
1			36	

--

18

56				18	
----	--	--	--	----	--

3609	819
------	-----

3

--

5

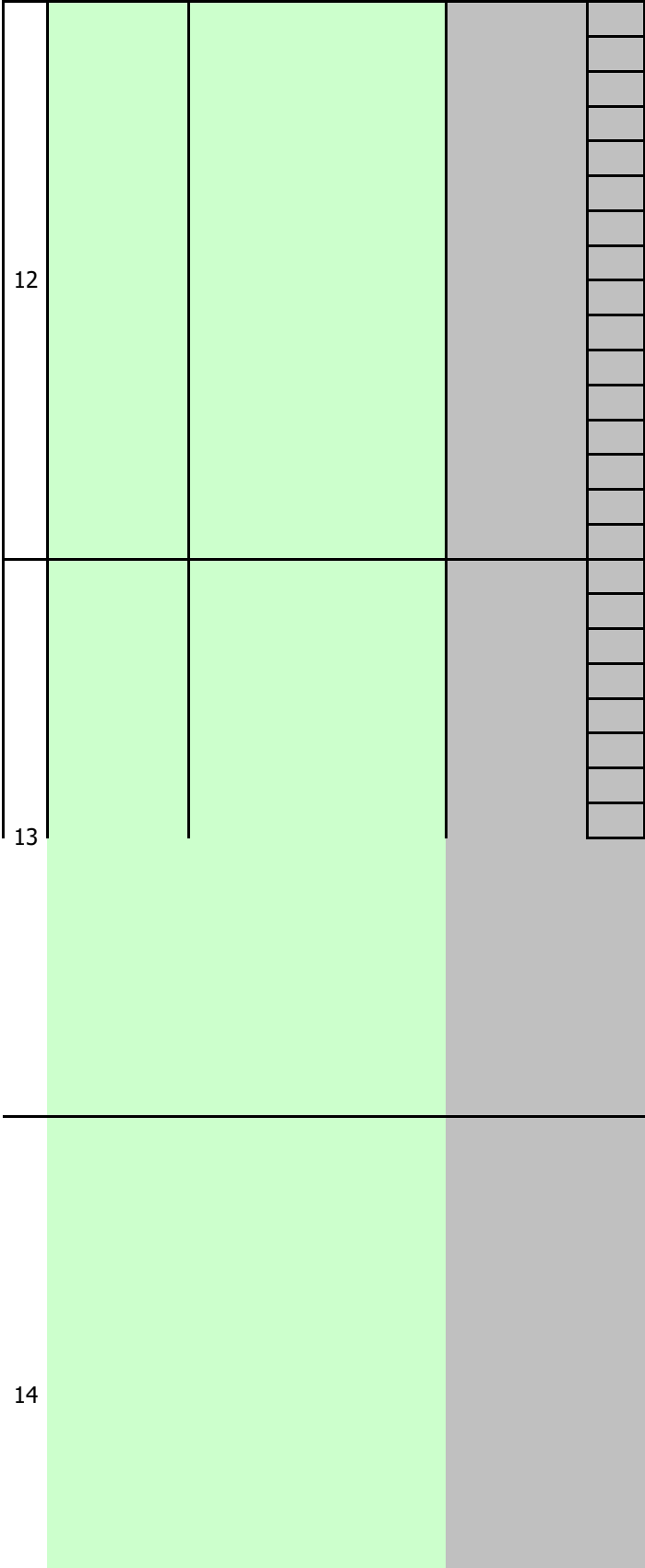
--

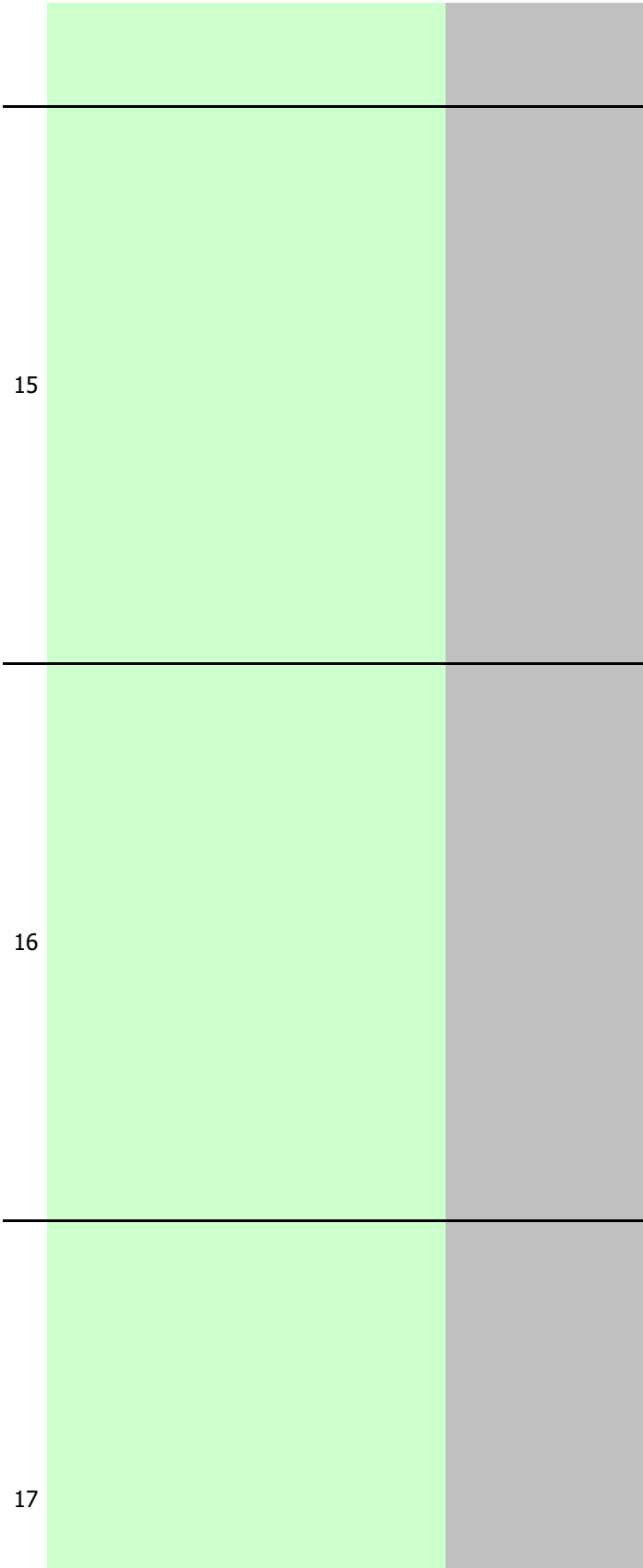
--

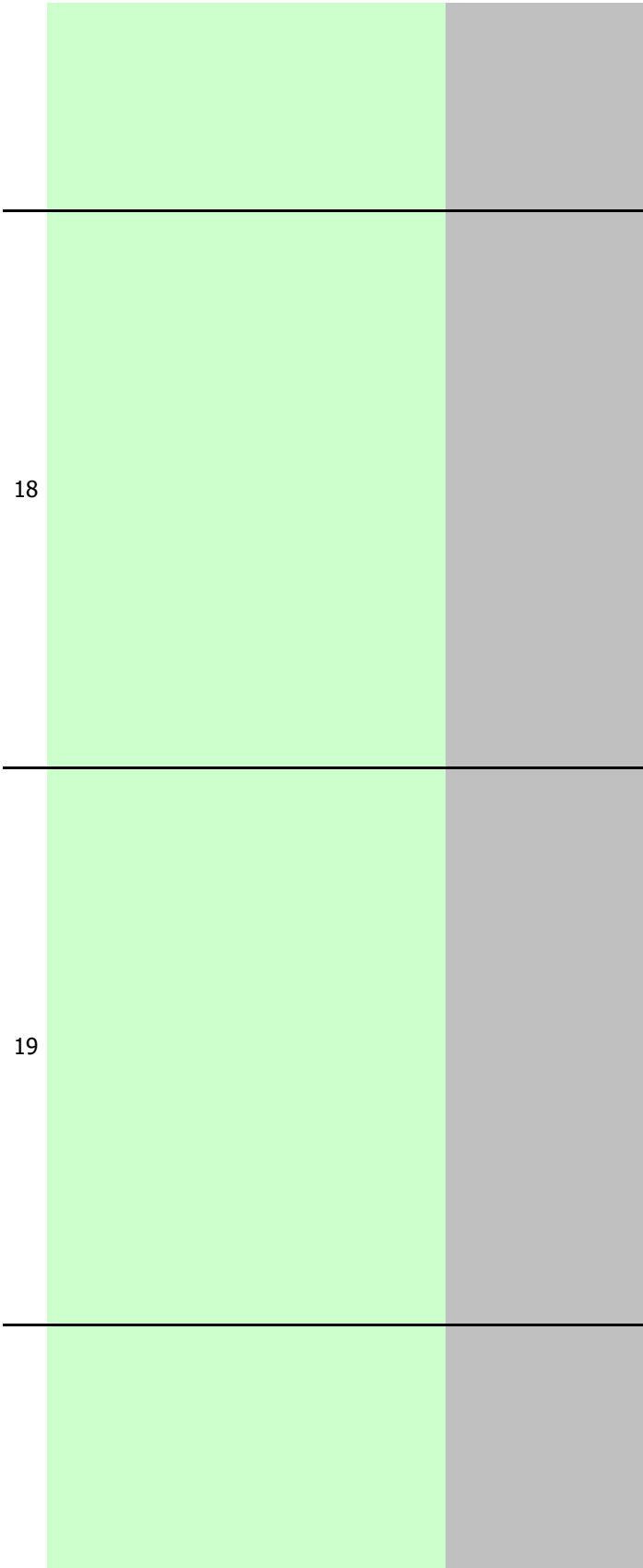
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]

6				
7				
8				

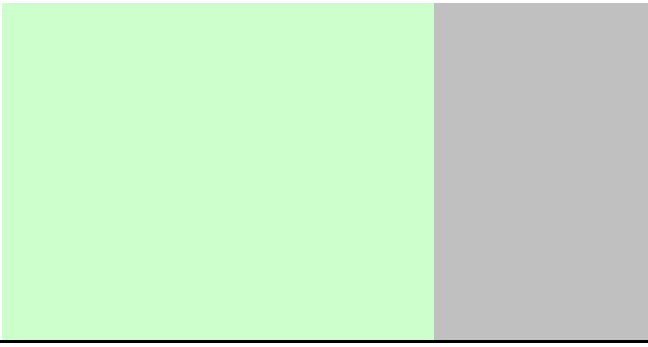
9				
10				
11				







20



[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.02.01 Учебная практика

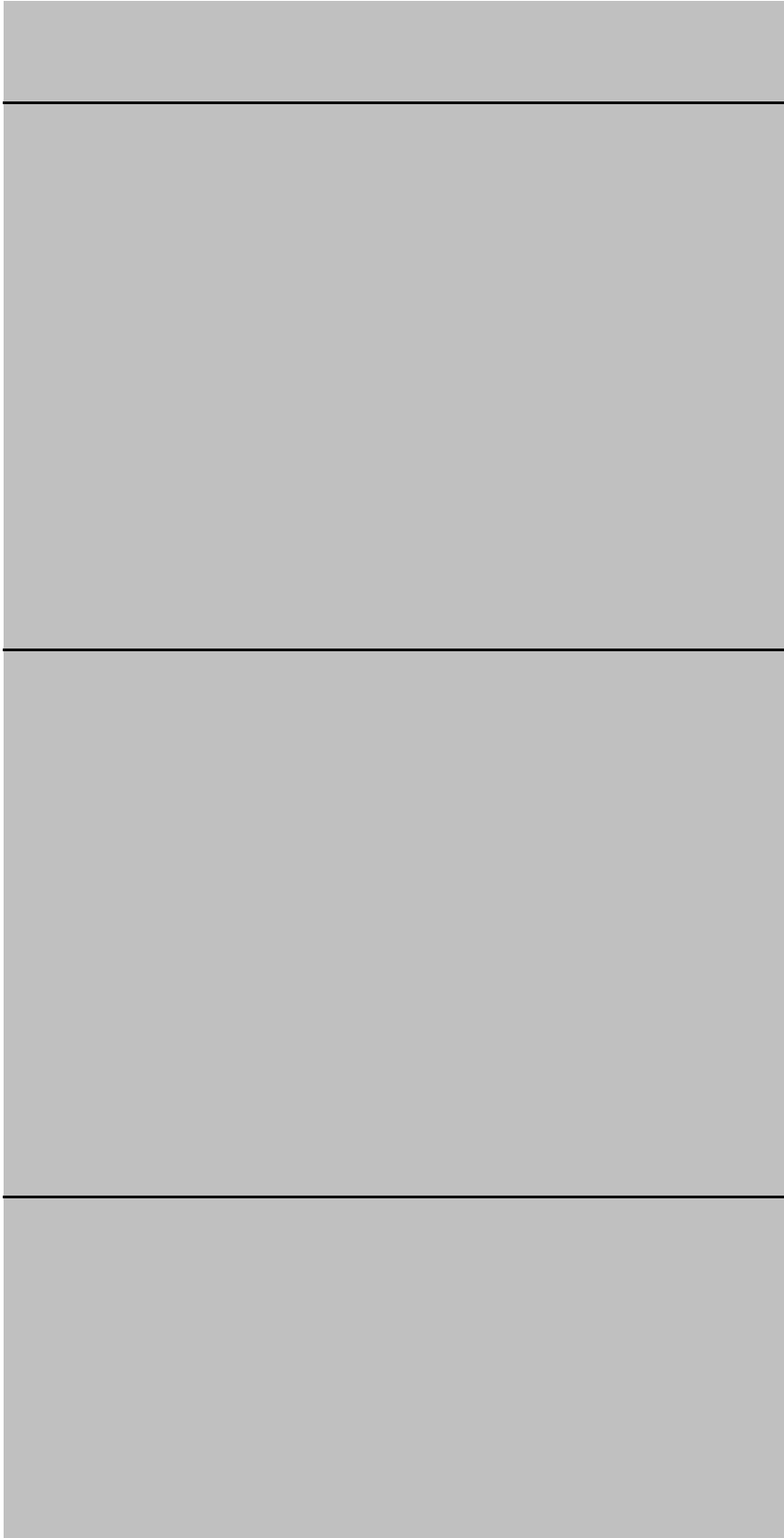
ПП.02.01 Производственная практика

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика







Индекс
ОК 01.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 02.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01

ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 03.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.02.03

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ОК 04.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05

СГ.06

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ПДП

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.02.03

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

OK 05.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05

СГ.06

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ПДП

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.02.03

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

OK 06.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 07.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09

ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 08.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ОК 09.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05

СГ.06

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ПДП

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.02.03

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.03.01

УП.03.01

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 1.1.

СГ.01

СГ.02

СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 1.2.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01

ПП.01.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 2.1.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05

СГ.06

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ПДП

МДК.02.01

МДК.02.02

МДК.02.03

УП.02.01

ПП.02.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ПК 2.2.

СГ.01

СГ.02

СГ.03

СГ.04

СГ.05

СГ.06

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 2.3.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 3.1.

СГ.01
СГ.02
СГ.03

СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 3.2.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 3.3.

- СГ.01
- СГ.02
- СГ.03
- СГ.04
- СГ.05
- СГ.06
- ОП.01
- ОП.02
- ОП.03
- ОП.04
- ОП.05
- ОП.06
- ОП.07
- ОП.08
- ОП.09
- ОП.10
- ПДП
- МДК.03.01
- УП.03.01
- ПП.03.01
- МДК.04.01
- УП.04.01
- ПП.04.01

ПК 3.4.

- СГ.01
- СГ.02
- СГ.03
- СГ.04
- СГ.05
- СГ.06
- ОП.01
- ОП.02
- ОП.03
- ОП.04
- ОП.05
- ОП.06
- ОП.07
- ОП.08
- ОП.09
- ОП.10
- ПДП
- МДК.03.01

УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 3.5.

СГ.01
СГ.02
СГ.03
СГ.04
СГ.05
СГ.06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ПДП
МДК.03.01
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуKтов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилорщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика

Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на традиционных общечеловеческих ценностях, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура

Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилорщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения

Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика

Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной и субпродуктовой промышленности
Учебная практика
Производственная практика
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясных продуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной и субпродуктовой промышленности
Учебная практика
Производственная практика
Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилорщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.
Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Учебная практика

Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Контролировать производственные стоки и отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства

Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Планировать основные показатели производственного процесса.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуKтов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Планировать выполнение работ исполнителями.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуKтов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика

Организовывать работу трудового коллектива.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жилорщик мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации

Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика
Вести учетно-отчетную документацию.
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Основы бережливого производства
Основы финансовой грамотности и предпринимательства
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
Процессы и аппараты
Метрология и стандартизация
Автоматизация технологических процессов
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
Производство продукции животноводства
Основы зоотехнии
Биохимия мяса и молока
Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуKтов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец мяса и субпродуктов
Учебная практика
Производственная практика

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
ОУД.01	Русский язык				
ОУД.02	Литература				
ОУД.03	История				
ОУД.04	Обществознание				
ОУД.05	География				
ОУД.06	Иностранный язык				
ОУД.07	Математика				
ОУД.08	Информатика				
ОУД.09	Физическая культура				
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУД.11	Физика				
ОУД.12	Химия				
ОУД.13	Биология				
ОУД.14	Индивидуальный проект				
ПД	Профильные дисциплины				
ДУП	Дополнительные учебные предметы				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.01	История России	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.04	Физическая культура	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
ОПБ	Обязательный профессиональный блок. Общепрофессиональный цикл				
МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1.	ОК 04. ПК 3.2.
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.

ОП.03	Метрология и стандартизация	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.06	Производство продукции животноводства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.07	Основы зоотехнии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.08	Биохимия мяса и молока	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.09	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ОП.10	Техно-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 3.4.	ПК 3.5.		
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.		
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.

111.03.01	Производственная практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.		
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
МДК.04.01	Рабочая профессия 11953 Жилец мясной и субпродуктовой	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
	Государственная итоговая аттестация				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Русского языка и литературы
Физика
Иностранный язык

Пояснения
1.1 Нормативная база реализации ППССЗ:
Рабочий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена областного государственного образовательного учреждения «Дмитриевский аграрный колледж» разработан на основе Федерального стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 21 июня 2022 года, регистрационный №68942).
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденного социальной защиты Российской Федерации от от 30 августа 2019 года N 602н., Постановления Г
марта 2022 года № 387 о проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению нов
конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках
"Профессионалитет". По окончании курса обучения и защиты выпускной квалификационной раб
демонстрационного экзамена присваивается квалификация «Техник-технолог», рабочая профес
Нормативно – правовую основу разработки рабочего учебного плана составляют:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки пр
программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.12 ТЕХ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, утвержденного приказом Министерства просвещения Российскс
(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 года, регистрац
- Профессиональный стандарт 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного г
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от от 30 августа 2019 года N
- Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред.
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственн
общего образования» (ред. от 11.12.2020)
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведе
образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Мин
1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практичес
- Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инс
Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военн
учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начальн
профессионального образования и учебных пунктах»
- Постановление Правительства Российской Федерации от 16 марта 2022 года № 387 о проведе
и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ с
рамках федерального проекта "Профессионалитет"
- Устав ОГАПОУ «ДАК»;
- Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образо
программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с уч
государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности сред
(письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Ми
и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образ
одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квали
25 мая 2017 г.
- Лицензия ОГАПОУ "ДАК"
- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 «О внесении изменений в федеральные го
среднего профессионального образования»
- Закон Белгородской области от 03.07.2006 N 57 «Об установлении регионального компонента г
стандартов общего образования в Белгородской области»
- Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке органи
- Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изме
Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»
- Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изме
Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»
- «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена р
методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з)
- Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 N 506 «О внесении изменений в федеральный комп
стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, ут
образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»

- Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вне норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков Федерации, в том числе русского как родного)»
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета профессионального образования и их дубликатов»
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»
- Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебной практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей образования» (ред. от 20.01.2021)
- Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования и науки Российской Федерации»
- Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения услуг предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»
- Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевые образовательные программы высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета»)
- Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГБУ «Исследования и методические разработки»»
- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций по использованию механизма демонстрационного экзамена»
- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного предмета общего образования»
- Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ профессионального образования на базе основного общего образования»
- Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017
- Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования с практической подготовки)»
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Госстандарт № 06-174)
- Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории

- Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции пре дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального основного общего образования»
1.2. Структура и объем образовательной программы:
Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего числе:
объем учебной нагрузки – 147 недель: – работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем недели; – промежуточная аттестация – 6 недель; – учебная практика – 12 недель; – производ специальности) – 13 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели; – государ (подготовка к защите - 4 недели, защита - 2 неделя); каникулы – 24 недели.
Циклы:
- общеобразовательный учебный цикл
- социально-гуманитарный цикл
- междисциплинарный модуль по направлению <u>Сельское хозяйство. Производство продуктов п</u>
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.
1.3. Организация учебного процесса и режим занятий
Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Учеб Продолжительность учебной недели - шестидневная. Группы студентов на базе основного общ курс. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занят лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и составляет 36 академических часов в неделю. Самостоятельная работа входит в объем часов об времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем. Оценка результатов само текущего контроля.. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, есл менее 8 человек. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недел зимний период. Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут
Учебным планом предусмотрено проведение консультаций. Формы проведения консультаций – на проведение консультаций распределены следующим образом:
1 курс:
русский язык - 6 часов; математика - 24 часа; химия - 6 часов; биология - 6 часов;
2 курс:
метрология и стандартизация - 12 часов; Процессы и аппараты - 6 часов; Автоматизация технол приемка сырья и расходных материалов для производства молочной продукции - 2 часа; Технол продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими
3 курс:
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности - 6 часов; Системы ко промышленности - 4 часа; Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отр молока и молочных продуктов - 4 часа; Управление структурным подразделением организации- Жилочичищ мяса и субпродуктов - 6 часов.
Формы проведения консультаций - групповые, устные. На промежуточную аттестацию выносят зачеты и дифференцированные зачеты. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзаме итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля. Зачеты, дифференцированн планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Текущий контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, пис
Объём образовательной программы (её отдельных частей), реализуемых в форме практической общеобразовательная подготовка - 561 час, 40.1%; профессиональная подготовка - 453 час, 30, обучения ведется в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательных пр агромеханический техникум» в рамках изучения ПМ 01. Практическая подготовка (учебная прак специальности) проводится концентрированно. Учебная практика – 432 часа по всем модулям и проводятся на базе якорного работодателя ООО «ГК Агро-Белогорье». Предприятием площадк являются структурные производства ООО «ГК Агро-Белогорье». Организация дуального обучен 144 часа преддипломной практики, из них 1224 часа на предприятии, что составляет 58,3 %.

<p>Специалисты предприятия участвуют в проведении теоретических занятий по отдельным темам, и оборудования, применяемых на производствах ООО «ГК Агро-Белогорье». Лабораторно-практикума. Производственная практика проводится непосредственно на производствах ООО «Г работ, сроки проведения работ, количество часов, ответственные лица со стороны колледжа и проведение работ, лица ответственные за состояние охраны труда и техники безопасности. Специалисты принимают непосредственное участие в разработке фонда оценочных средств для проведения к итоговой аттестации.</p>
<p>В период обучения после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами и подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенных на изучение основ военной службы жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.</p>
<p>Для формирования ключевых компетенций цифровой экономики в учебном плане введена дисциплина программы в профессиональной деятельности.</p>
<p>Социально-гуманитарный цикл содержит дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства и предпринимательства</p>
<p>Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной государственной экзамен в форме демонстрационного экзамена. Обязательные требования – соответствие квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. По результатам аттестации студентам присваивается квалификация: Техник-технолог. На 3 курсе присваивается квалификация 11953 Жилец мясной и субпродуктов.</p>
<p style="text-align: center;">1.4. Общеобразовательный учебный цикл</p>
<p>Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с утвержденным приказом Минобрнауки России от 27 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации» и изменениями и дополнениями от 2017 года и с учетом письма №.05-772 от 20.07.2020 г. Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации направлением инструктивно-методического письма по организации применения современных методов общеобразовательных дисциплин в системе среднего профессионального образования, учитывающих особенности образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования. Учебный цикл реализуется в соответствии с профилем (естественнонаучный) обучения на основании среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки от 20.03.2019 г. № 05-772/2019).</p>
<p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке примерной основной образовательной программы (ПООП-П), утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 мая 2022 № П-159 приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27 мая 2022 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам, реализуемым при оказании профессионального образования в форме обучения по совместному обучению обучающихся и студентов» общеобразовательная подготовка осуществляется освоением профессиональных модулей и учебных дисциплин других циклов. Умения и знания, полученные по учебным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе междисциплинарных курсов профессионального учебного цикла в разделах ОП.00 Общепрофессиональные профессиональные модули ППССЗ.</p>
<p>В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме обучения обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 37 нед., практическое время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 час., цикла распределены на общие учебные предметы (русский язык, литература, иностранный язык, безопасность жизнедеятельности, астрономия, родная литература), профильные учебные предметы (Информатика, Физика, Математика), дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной программой (Обществознание, Географию, Информатику, Физику)). Распределение предметов по семестрам в Обществузнание, Географию, Информатику, Физику) предлагается следующим образом: 1 семестр Информатика 66 часов (6 аудит, 60 ПЗ). 2 семестр Обществознание 60 (30/30). 3 семестр География предмету Научная картина мира проводится экзамен.</p>
<p>Экзамены проводятся по предметам: Русский язык (письменно), Химия (устно) в первом семестре Математика, в третьем семестре Научная картина мира (устно). По остальным предметам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет по окончании изучения данного предмета. Практические занятия по предметам «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.</p>
<p style="text-align: center;">1.5. Формирование вариативной части ППССЗ</p>

<p>Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30% от общего объема времени образовательной программы (см. ФГОС, п. 2.1). Объем вариативной части ППССЗ - 804 час. С учетом «ГК Агро-Белогорье» часы вариативной части использованы следующим образом: 1. Введены но общепрофессиональный и профессиональный циклы: основы зоотехнии - 92 часа, производстве профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо</p>	
<p>2. Увеличено количество часов на дисциплины и профессиональные модули, определенные Феди образовательным стандартом: цикл СГ- 12 часа, Междисциплинарный модуль- 176 часов, Профе</p>	
<p>Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются: - необходимость расшире освоения профессиональных модулей; - формирование профессиональных и общих компетенци образования по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.</p>	
<p>С учетом Закона Белгородской области от 03.07.2006 № 57 "Об установлении регионального ком стандартов общего образования в Белгородской области", учетом возможностей образовательнс потребностей обучающихся в дисциплину "История России" включен раздел "Основы православ</p>	
<p>1.6. Порядок аттестации обучающихся</p>	
<p>Промежуточная аттестация:</p>	
<p>В образовательной организации предусмотрена промежуточная аттестация по всем учебным дис результатам их освоения. Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного учебного цикла форма про – 3 (зачет), а в последнем семестре – ДЗ (дифференцированный зачет). По дисциплинам учебн культуры»), ЕН и профессионального учебного цикла формы промежуточной аттестации – 3 (зач дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОГСЭ) форма промежуточной аттестации в каждом семестре – ДЗ (дифференцированный зачет). По МДК предусмотренной формой промежуточной промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен квалификационный экзамен по модулю. Экзамен квалификационный/ по модулю проверяет готовность обучающегося профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разд ППССЗ» ФГОС СПО. Экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессиои представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодател успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК Промежуточная аттестация обучающихся 1 курса проводится во время сессий - 2 недели в году. рамках одной недели, а также рассредоточено непосредственно после завершения освоения прс учебных дисциплин. Этот день освобождается от других форм учебной нагрузки. Если экзамен п экзаменационной недели, первый экзамен проводится в первый день сессии, для подготовки ко проведения консультаций предусматривается не менее двух дней. Если дни экзаменов чередуют проводятся после завершения освоения программ учебных дисциплин или профессиональных мс экзамену не предусматривается, экзамен проводится на следующий день после освоения соотве экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а коли зачётов -10. Успеваемость обучающегося по итогам семестра при сдаче экзамена и дифференци «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.</p>	
<p>Итоговая аттестация:</p>	
<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификацион государственной экзамен в форме демонстрационного экзамена. Обязательное требование – сос квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Нес государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих ос изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов п</p>	
<p>За полгода до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственн работодателем, рассмотренной на заседании педагогического совета и утвержденной директори квалификационной работы (дипломная работа) отводится 3 недели, на защиту выпускной квали отводится 1 неделя, на подготовку к государственному экзамену отводится 1 неделя, на проведе 18.05.2025 - 28.06.2025.</p>	
<p>Согласовано</p>	
Заместитель директора (по учебной работе)	
Заместитель директора (по учебно-производственной работе)	
Председатель ПЦК	



твенного автономного профессионального
ального государственного образовательного
РОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
от 18 мая 2022 г. № 343 (зарегистрирован
С учётом профессионального стандарта
приказом Министерства труда и
равительства Российской Федерации от 16
ой образовательной технологии
х федерального проекта
оты в виде дипломной работы и
сия 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов.

»;

имерных основных образовательных
программ»;

НОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
й Федерации от 18 мая 2022 г. № 343
ионный №68942).

роисхождения, утвержденный приказом
602н.

от 30.12.2021)

ного образовательного стандарта среднего

я государственной итоговой аттестации по
истерством юстиции Российской Федерации

кой подготовке обучающихся»

струкции об организации обучения граждан
ной службы в образовательных
о профессионального и среднего

ии эксперимента по разработке, апробации
реднего профессионального образования в

зания в пределах освоения образовательных
етом требований федеральных
него профессионального образования
нобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)
овательных организаций (2015 г.),
дфикаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от

сударственные образовательные стандарты

осударственных образовательных

зации дуального обучения обучающихся»

нений в постановление Правительства

нений в постановление Правительства

ешением федерального учебно-

эмент государственных образовательных
вержденный приказом Министерства

вместе с «Рекомендациями по применению языков из числа языков народов Российской Федерации»
и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании
организации и осуществления образовательной деятельности
организациями, осуществляющими образовательную деятельность
в соответствии с Порядком зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, образовательную деятельность»
специальностей среднего профессионального образования
учебников, допущенных к использованию в образовательном процессе общего, основного общего, среднего профессионального образования»
Порядка перевода обучающихся в среднее профессиональное образование»
специальностей среднего профессионального образования и науки Российской Федерации от 29 ноября 2009 г. № 355»
государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования в внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования
обеспечения доступности для инвалидов объектов и мероприятий, оказываемых в сфере культуры, физической культуры и спорта» (ред. от 18.08.2016).
образовательным программам среднего профессионального образования
приказа Минобрнауки России № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об утверждении Порядка проведения аттестации с педагогическими работниками»
предмета «Астрономия» (вместе с образовательными программами среднего профессионального образования для изучения на уровне среднего профессионального образования)
рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования»)»
подготовки кадров и ДПО по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям среднего профессионального образования»
вместе с «Рекомендациями, содержащими образовательные программы (отдельных их частей) в форме образовательных программ среднего профессионального образования»
стандартов среднего профессионального образования»
Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 г. № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об утверждении Порядка проведения аттестации с педагогическими работниками»
территории Белгородской области»

региональной программы «Повышение
подавания общеобразовательных образования, реализуемых на базе
образования составляет 147 недель, в том
лем (по видам учебных занятий) – 82 ственная практика (по профилю ственная итоговая аттестация – 6 недели
гания животного происхождения
ный год состоит из двух семестров. его образования принимаются на первый тий (урок, практическое занятие, и самостоятельной работы обучающихся разовательной программы и не относится к стоятельной работы осуществляется в ходе и наполняемость каждой составляет не , в том числе не менее двух недель в
групповые. Количество часов, отведённых
огических процессов - 6 часов; Сдача- огические операции производства молочной инструкциями - 4 часа
нтроля качества на предприятиях молочной асли - 6 часов; Биохимия и микробиология 6 часов; Рабочая профессия 11953
ся экзамены, экзамены квалификационные, ны, зачеты и дифференцированные зачеты ые зачеты, предусмотренные учебным контроль знаний осуществляется в форме ьменного и устного опроса и т.д.
подготовки составляет: 0%. Обучение студентов в сетевой форме грамм с ОГАПОУ «Борисовский стика и практика по профилю производственная практика – 468 часов сой для организации дуального обучения ия: профессиональные модули 1790 час +

касающихся новой прогрессивной техники
ические занятия, проводятся на базе
«Агро-Белогорье». Определены виды
ООО «ГК Агро-Белогорье» за организацию и
диалисты ООО «ГК Агро-Белогорье»
валификационных экзаменов по модулям и

проводятся учебные военные сборы. Для
ужбы в рамках дисциплины «Безопасность

длина: ОП.05 Прикладные компьютерные

и СГ. 06 Основы финансовой грамотности и

кационной работы (дипломная работа) и
ответствие тематики выпускной
о результатам государственной итоговой
ся квалификация рабочего по профессии:

зования в пределах образовательной
еным приказом Минобрнауки России от 17
а среднего общего образования с
элемента государственной политики в сфере
щения Российской Федерации "О
одик и программ преподавания по
ивающих образовательные потребности
ного образования". Общеобразовательный
ли рекомендаций по организации получения
сионального образования на базе
ьных стандартов и получаемой профессии
15 №06-259).

ельной программы "Профессионалитет"
герства образования и науки РФ от 14 июня
тельности по образовательным программам
асти от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке
ествляется на 1 и 2 курсах одновременно с
олученные обучающимися при освоении
эссе изучения дисциплин и
иональные дисциплины и ПМ.00

получения образования для лиц,
ия, увеличивается на 52 недели из расчета:
межуточная аттестация – 2 нед.,
предметы общеобразовательного учебного
к. история, физическая культура, основы
еты (математика, химия, биология) и
организацией (Научная картина мира (вкл.
з предмете Научная картина мира (вкл.
стр физика 83 часа (41 аудит, 42 ПЗ),
рия 39 (39/9) В третьем семестре по

е, во втором семестре Биология (устно) ,
бразовательного учебного цикла
ие занятия по предмету «Иностранный
нее 8 человек.

мени, отведенного на освоение
этом запросов якорного работодателя ООО
вые дисциплины в
о продукции животноводства - 38 часов,
чих, должностям служащих - 156 часов.

еральным государственным
эссиональный цикл - 334 часа.

ния базовых знаний обучающихся для
й; - возможность продолжения

ипонента государственных образовательных
й организации и учетом образовательных
ной культуры" - 8 часов.

циплинам и профессиональным модулям по
дифференцированный зачёт, экзамен. По
межуточной аттестации в каждом семестре
ых циклов ОГСЭ (кроме «Физической
зет), ДЗ (дифференцированный зачет), по
и семестре – 3 (зачет), а в последнем
й аттестации является экзамен (Э). Формой
й (Э (к)) с присвоением квалификации, либо
зя к выполнению указанного вида
целе «Требования к результатам освоения
нального модуля согласно учебному плану и
й. Условием допуска к экзамену является
з и предусмотренных практик.

Экзамены проводятся концентрировано в
граммы профессиональных модулей или
роводится концентрировано в рамках одной
второму экзамену, в том числе для
ся с днями учебных занятий, то есть
здулей выделение времени на подготовку к
тствующей программы. Количество
ичество зачётов и дифференцированных
рованного зачёта определяется оценками:

ной работы (дипломный работа) и
ответствие тематики выпускной
бходимым условием допуска к
воение обучающимся компетенций при
рофессиональной деятельности.

ной итоговой аттестации, согласованной с
м колледжа. На выполнение выпускной
фикационной работы (дипломная работа)
эние экзамена - 1 неделя. Сроки ГИА

Е.В.Потанина

Т.Н.Козляк

Т.А. Мирошниченко



	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин