

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

"Согласовано"

директор по производству
ООО "МФЗ Агро-Белогорье"

Сергеев А.С.
Рассмотрено на заседании Педагогического
совета

Протокол № 011 от 03.06.2024
Областное государственное автономное образовательное учреждение "Дмитриевский аграрный колледж"

Директор ОГАПОУ "ДАК"

Н.М. Овчинникова

03.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский аграрный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Технология продуктов питания животного происхождения

наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

Техник-технолог

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апр				
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8		9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
I																													0			
II						0	0			8	8																	0	0	0	8	8
III			0	0							8	8											0	0	0	0	8	8	8	8		

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox" value="0"/>	Учебная практика
<input type="checkbox" value=" "/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox" value="8"/>	Производственная практика (
<input type="checkbox" value="="/>	Каникулы	<input type="checkbox" value="X"/>	Производственная практика (

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная практика	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	38 1/2	16 1/2	22	1 1/2	1/2	1	1	
II	27	12	15	2	1	1	5	2
III	17	12	5	2	1	1	6	2
Всего	82 1/2	40 1/2	42	5 1/2	2 1/2	3	12	4

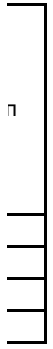
апрель		Май							Июнь				Июль			Август							
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май			4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл		6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
											∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆	∆
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	4	10						1476		48
5	НО	Начальное общее образование										
6	*											
8	ОО	Основное общее образование										
9	*											
11	СО	Среднее общее образование	4	10						1476		48
13	БД	Базовые дисциплины	4	10						1476		48
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		
18	ОУД.05	География			1					72		
19	ОУД.06	Иностранный язык			2					72		
20	ОУД.07	Математика	3							232		12
21	ОУД.08	Информатика			3					144		
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		12
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	11	3	25	1				2736	8	52
39	СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		3	6					339	6	
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	6	
46	*											
48	ОПБ	Обязательный профессиональный блок. Общепрофессиональный цикл										
49	*											
51	МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения	5		5					595	2	24
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		6
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	15	3	35	1				4428	8 100
#	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		

48				12									
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--

52													
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2970	1955	911	72		32	90		612		12	594	374	220				6		864	6	18
------	------	-----	----	--	----	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	--	---	--	-----	---	----

				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			
504	298	206				6		342		24	306	184	122				12							

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

504	298	206				6		342		24	306	184	122				12					
504	298	206				6		342		24	306	184	122				12					
96	84	12																				
42	36	6						52			52	42	10									
36	24	12																				
36		36																				
72	54	18						88		12	70	38	32				6					
42	22	20						54			54	28	26									
36		36																				
								68			68	40	28									
54	30	24																				
42	24	18						48		12	30	20	10				6					
48	24	24				6																
								32			32	16	16									

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

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

288	163	125				6		270			126	86	40					864		12	540
51	30	21						26			26		26					186			186
																		44			44
																		48			48
																		68			68
								26			26		26					26			26

														30				30
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

36	нед	1						час			144		нед	4						час			288	
----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--

36	нед	1						час			72		нед	2						час			108	
----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	--	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--

36	нед	1						час			72		нед	2						час			108	
	нед							час					нед							час				

	нед							час			72		нед	2						час			180	
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	--	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--

	нед							час			72		нед	2						час			180	
	нед							час					нед							час				

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

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

	нед			час				нед			час									
	нед			час				нед			час									
	нед			час				нед			час									
	нед			час				нед			час									
12				24																
6																				
792	461	331			12		612		24	432	270	162			12		864		12	540
2				2																
7				6																

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

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

200					18		110	2	6	96	96					6		36			36	36	
92					6																		
58					6																		
50					6																		
							62	2	6	48	48					6							
							48			48	48												
																		36				36	36

74	44	36			6		442		10	276	208				36		32	12		602		18	134	88
----	----	----	--	--	---	--	-----	--	----	-----	-----	--	--	--	----	--	----	----	--	-----	--	----	-----	----

44	44	36			6																				
----	----	----	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

44	44	36																							

нед	3						час					нед								час				нед
-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

нед	5						час					нед								час				нед
-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----

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

30							286		4	204	172					32	6		338		12	98	70
----	--	--	--	--	--	--	-----	--	---	-----	-----	--	--	--	--	----	---	--	-----	--	----	----	----

							62			62	62								48		6	36	36
							40			40	40								68		6	62	34

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				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																		
5				4																		
				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

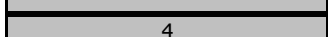
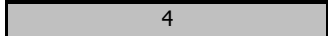
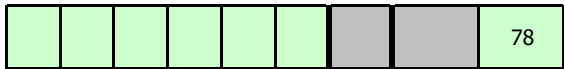
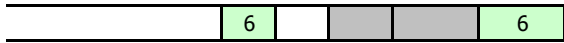
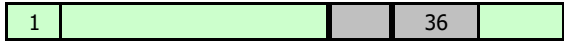
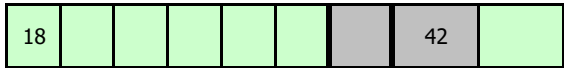
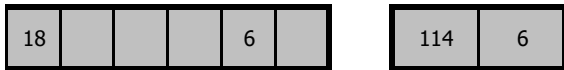
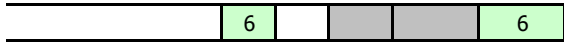
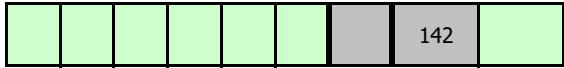
							72	144
--	--	--	--	--	--	--	----	-----

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

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

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

				6			110	
28							108	



3			108	
1			36	
1			36	
1			36	

--

18

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

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

3

--

6

--

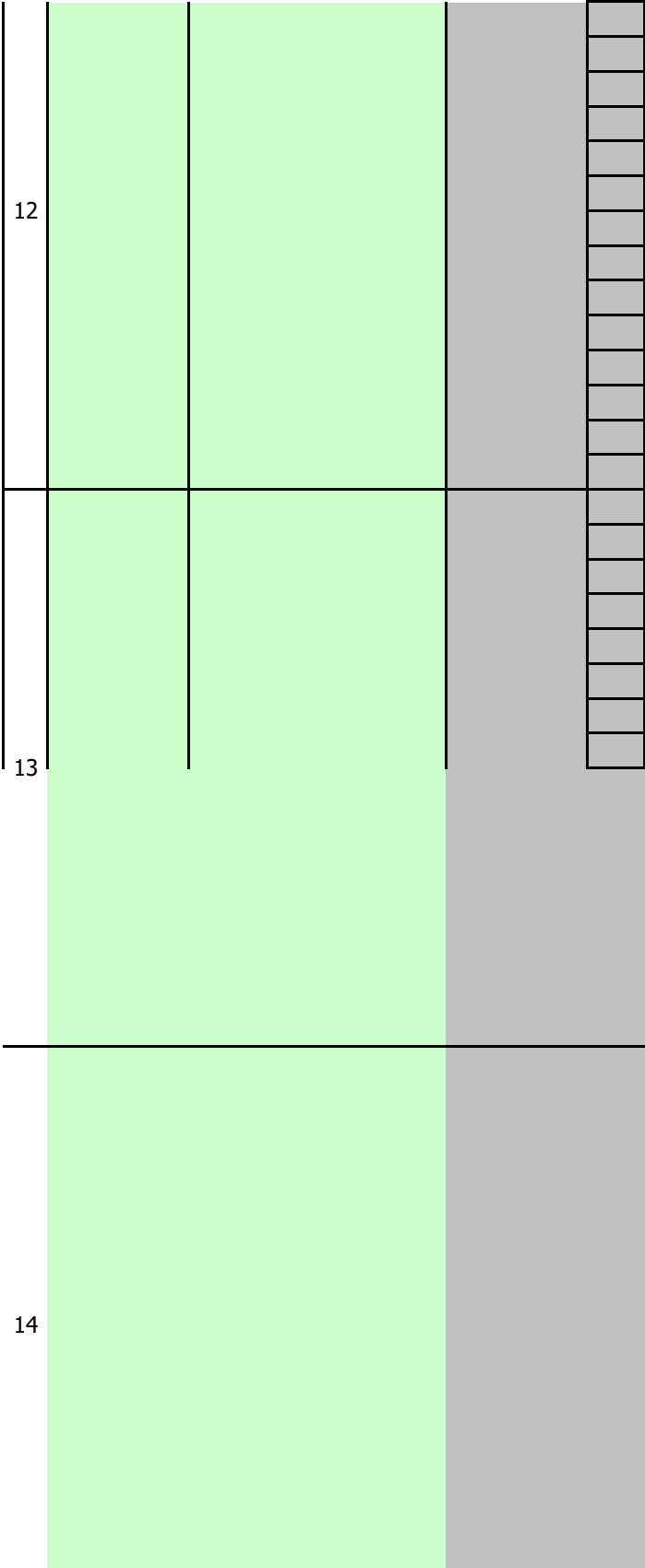
--

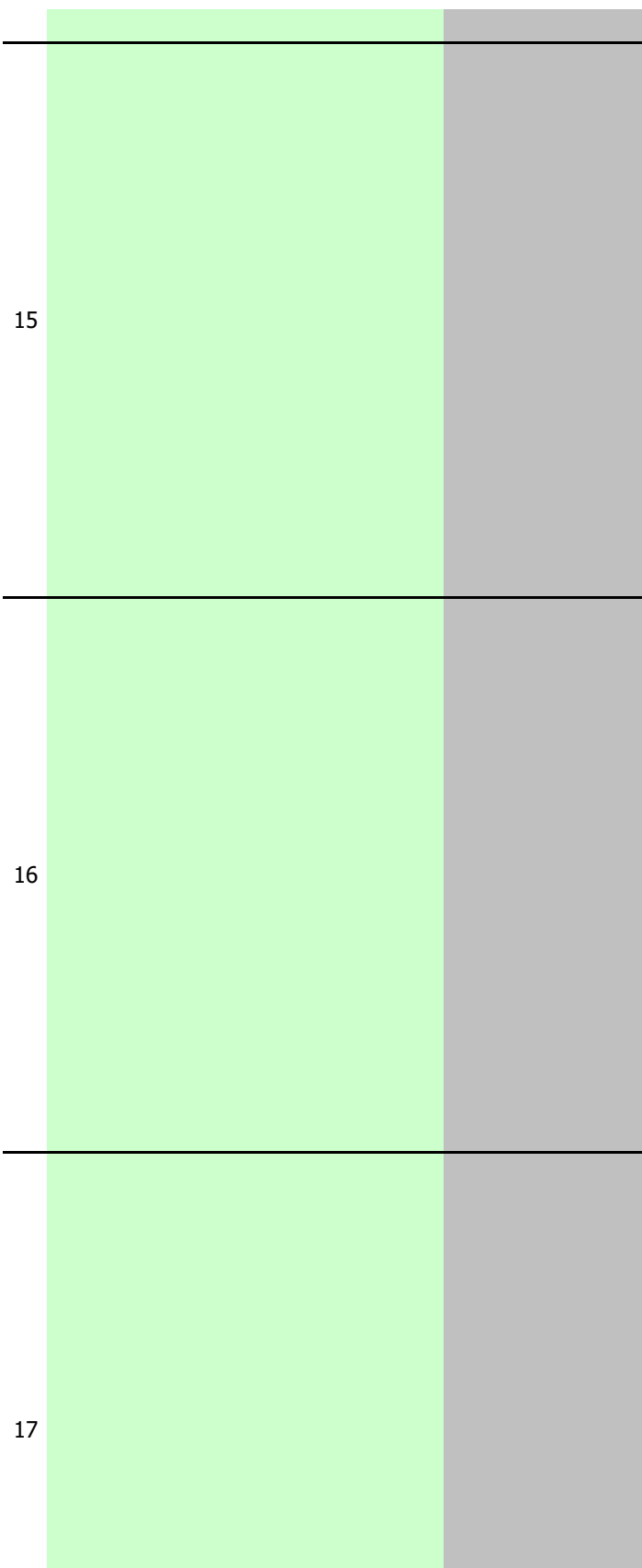
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]
				[5]

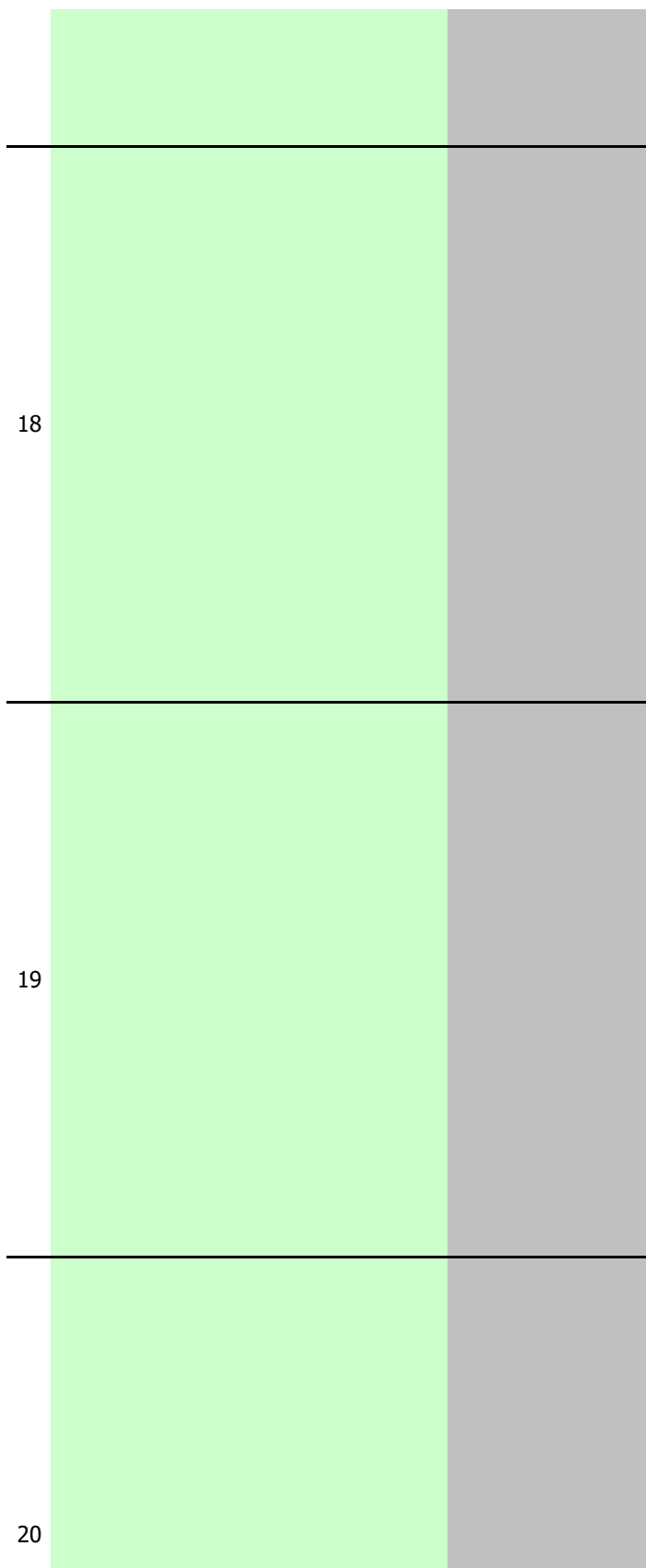
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] [4]
5				
6				

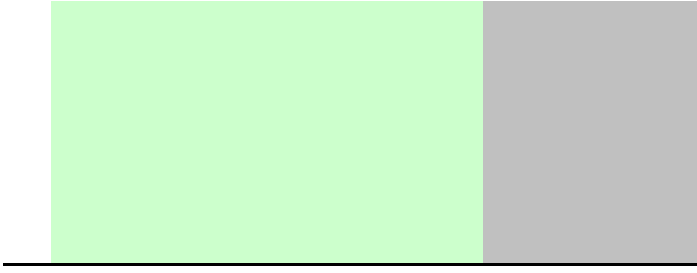
6				
7				
8				

9				
10				
11				









[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.02.01 Учебная практика

ПП.02.01 Производственная практика

УП.03.01 Учебная практика

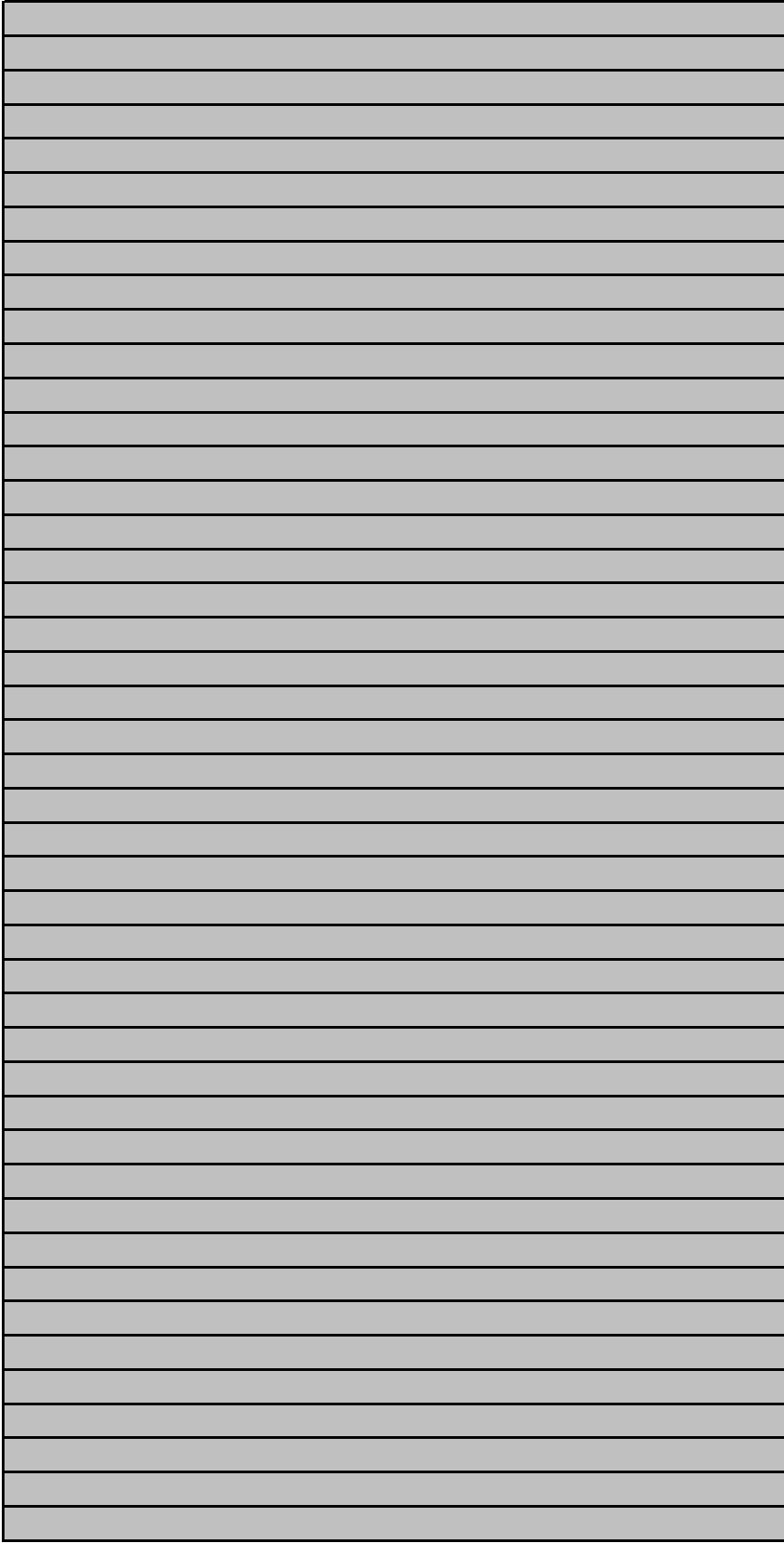
ПП.03.01 Производственная практика

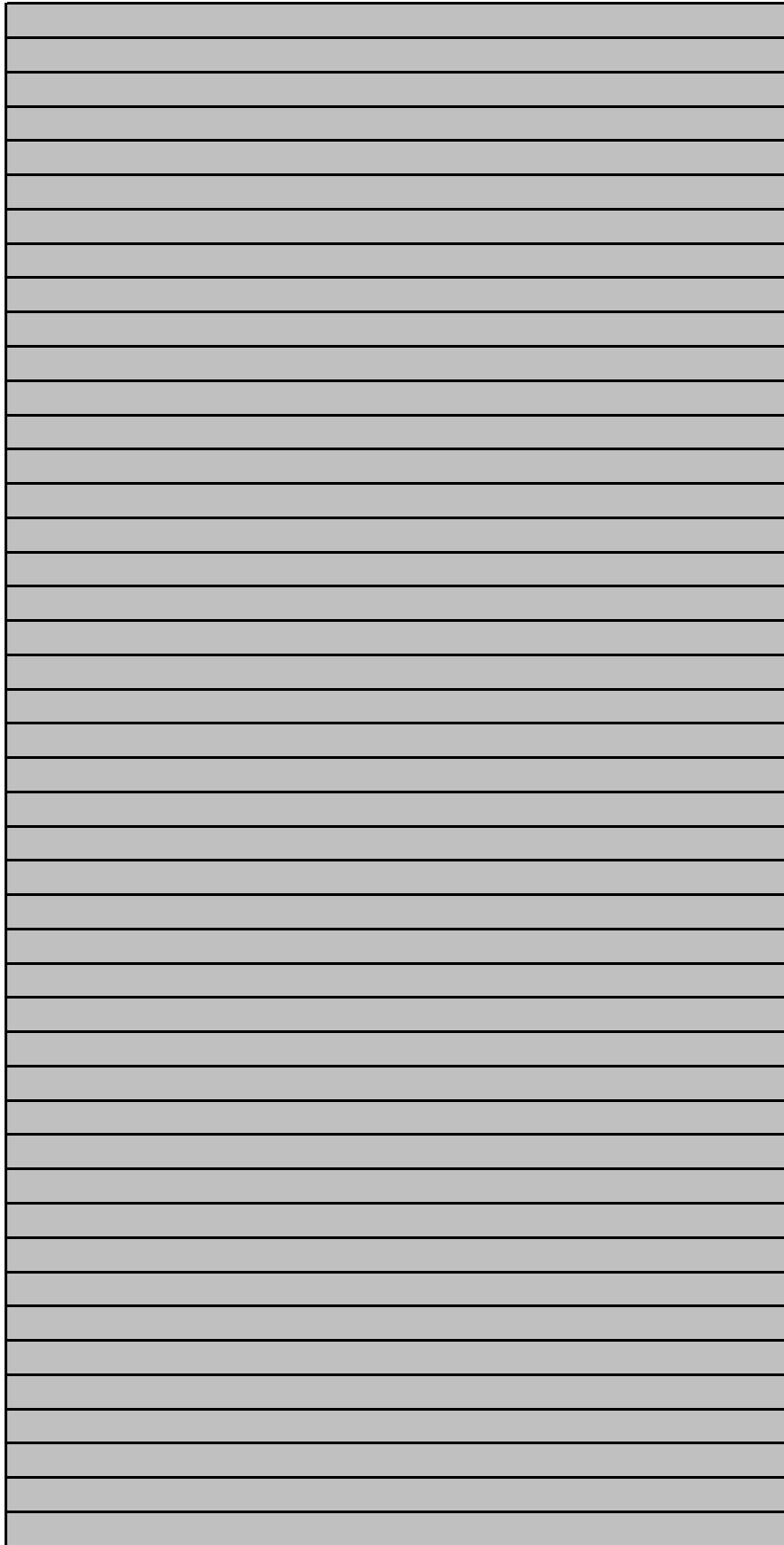
УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

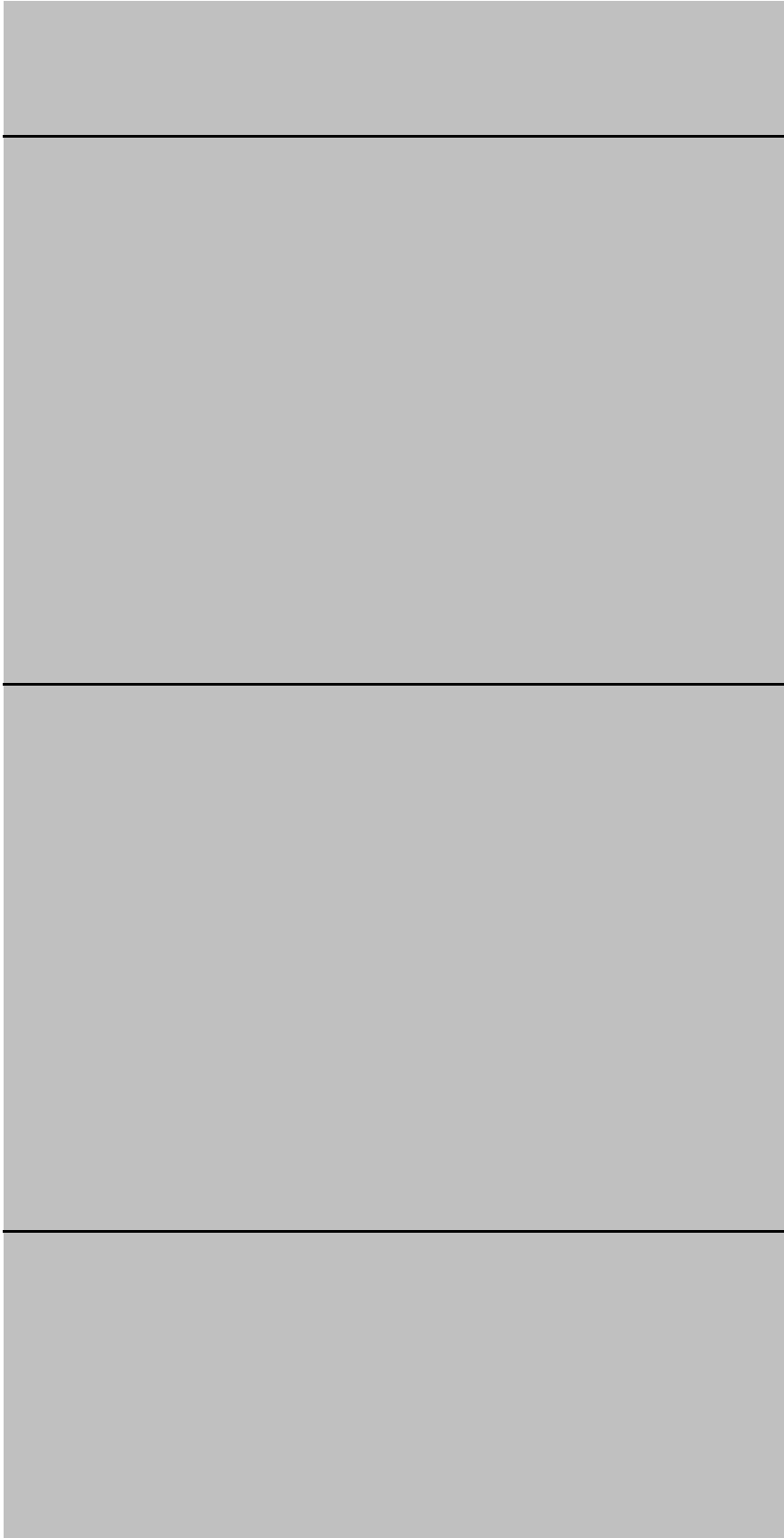
УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 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 мясopодуков
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 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 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 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 промышленности 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 мясopодуктов
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
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 мясopодуктов
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 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
Рабочая профессия 11953 Жилец мясной 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 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
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 мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец 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 мясопродуктов
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Производственная практика
Рабочая профессия 11953 Жиловец 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 мясопродуктов
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 мясоспродуктов	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				

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					

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

OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.
PK 3.3.	PK 3.4.	PK 3.5.					
OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	PK 1.1.	PK 1.2.	PK 2.1.

	№
	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

- 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 организационной 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 Порядка осуществления образовательной деятельности, результатов освоения обучающимися учебных программ, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального 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, среднего и высшего профессионального образования, осуществляющими образовательную деятельность»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка реализации образовательных программ, реализуемых образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего 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 качества 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 среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам 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 «ИРО»»
- 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 компонента 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 среднего 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 по 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 по перспективным профессиям и специальностям в сфере 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 Белгородской области»

- 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»
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О вне министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации России от 18.05.2023 № 371 «Об ут программы среднего общего образования»
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий ра осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136 «О внесении изменений в Перечень проф которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства пр иуля 2023 г. № 534»
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовател профессионального 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 преподавателе 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 пит</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 заня 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 молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технолог
3 курс:
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности - 6 часов; Системы ко молочной промышленности - 4 часа; Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мол микробиология молока и молочных продуктов - 4 часа; Управление структурным подразделением профессия 11953 Жилловчищк мяса и субпродуктов - 6 часов.

<p>Общеобразовательный цикл включает 13 обязательных базовых общеобразовательных дисциплин «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины». Обучение осуществляется на основе интенсификации, профессионализации и цифровизации. Принципы профильного обучения реализуются в общеобразовательных дисциплинах с учетом специфики получаемой специальности/профессии, в дисциплинах с увеличенным объемом на освоение содержания: математики, физики, биология, дисциплинах, общепрофессиональных дисциплинах и профессиональных модулей прослеживается четкая ориентированность содержания в не менее, чем 20% общеобразовательных дисциплин. Основные виды учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках общеобразовательных дисциплин, специфики осваиваемой специальности. Профессионализация содержания образования достигается за счет программы общеобразовательных дисциплин прикладного модуля и(или) профессионально-ориентированного плана предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект реализуется в дисциплиной. Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение освоения общеобразовательного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершающего этапа разработанного проекта прикладного, профессионально-ориентированного характера по содержанию дисциплины Химия с учетом получаемой специальности. Использование дистанционных образовательных ресурсов, информационно-коммуникационных технологий способствует преодолению с профессиональной направленностью. Практико-ориентированность общеобразовательного цикла выделено на практические занятия из общего объема аудиторной учебной нагрузки.</p>
<p>Экзамены проводятся по предметам: Русский язык в первом семестре, во втором семестре Биология, Химия. По остальным предметам общеобразовательного учебного цикла проводится дифференцированное содержание данного предмета. Практические занятия по предмету «Иностранный язык», «Информатика» по наполняемости каждой составляет не менее 8 человек.</p>
<p>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 новые общепрофессиональный и профессиональный циклы: основы зоотехнии - 92 часа, производство профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих</p>
<p>2. Увеличено количество часов на дисциплины и профессиональные модули, определенные Федеральным образовательным стандартом: цикл СГ- 12 часа, Междисциплинарный модуль- 176 часов, Профильный модуль - 100 часов</p>
<p>Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются: - необходимость расширения освоения профессиональных модулей; - формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда.</p>
<p>С учетом Закона Белгородской области от 03.07.2006 № 57 "Об установлении регионального компонента образовательных стандартов общего образования в Белгородской области", учетом возможности реализации образовательных потребностей обучающихся в дисциплину "История России" включен раздел "История России"</p>
<p>1.6. Порядок аттестации обучающихся</p>
<p>Промежуточная аттестация:</p>

твенного автономного профессионального
ального государственного
12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
й Федерации от 18 мая 2022 г. № 343
ионный №68942). С учётом
роисхождения, утвержденного приказом
602н., Постановления Правительства
апробации и внедрению новой
ального образования в рамках
квалификационной работы в виде
ог», рабочая профессия 11953 Жилец

»;

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

ой подготовке обучающихся»

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

ии эксперимента по разработке,
программ среднего профессионального

зания в пределах освоения
о образования с учетом требований
альности среднего профессионального
ов и ДПО Минобрнауки России от
фессиональных образовательных
зования и систем квалификаций ФГАУ

сударственные образовательные

сударственных образовательных

зации дуального обучения обучающихся»

нений в постановление Правительства

нений в постановление Правительства

ешением федерального учебно-

мент государственных образовательных
вержденный приказом Министерства

региональной программы «Повышение
подавания общеобразовательных образования, реализуемых на базе
сении изменений в некоторые приказы кой Федерации, касающиеся Федеральных о образования»
зерждении федеральной образовательной
бочих, должностей служащих, по которым
рессий рабочих, должностей служащих, по освещения Российской Федерации от 14
05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с ьной программы среднего
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 ическими инструкциями - 4 часа
нтроля качества на предприятиях очной отрасли - 6 часов; Биохимия и м организации- 6 часов; Рабочая

<p>ся экзамены, экзамены квалификационные, ны, зачеты и дифференцированные ированные зачеты, предусмотренные Текущий контроль знаний осуществляется абот, письменного и устного опроса и т.д.</p>
<p>подготовки составляет: 0%. Обучение студентов в сетевой форме ограмм с ОГАПОУ «Борисовский стика и практика по профилю производственная практика – 468 часов ой для организации дуального обучения ия: профессиональные модули 1790 час +</p>
<p>касающихся новой прогрессивной техники ические занятия, проводятся на базе < Агро-Белогорье». Определены виды ОО «ГК Агро-Белогорье» за организацию ециалисты ООО «ГК Агро-Белогорье» валификационных экзаменов по модулям и</p>
<p>проводятся учебные военные сборы. Для ужбы в рамках дисциплины «Безопасность</p>
<p>длина:ОП.05 Прикладные компьютерные</p>
<p>и СГ. 06 Основы финансовой грамотности и</p>
<p>кационной работы (дипломная работа) и ответствие тематики выпускной о результатам государственной итоговой ся квалификация рабочего по профессии:</p>
<p>зования в пределах образовательной еным приказом Минобрнауки России от 17 а среднего общего образования с аmenta государственной политики в сфере щения Российской Федерации "О одик и программ преподавания по ивающих образовательные потребности ного образования". Общеобразовательный ли рекомендаций по организации его профессионального образования на вательных стандартов и получаемой от 20.03.2015 №06-259).</p>
<p>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</p>

ин: «Русский язык», «Литература»,
я», «Обществознание», «География»,
а основе принципов интеграции,
лизуются за счет перераспределения часов
бора следующих общеобразовательных
Интеграция общеобразовательных
рез включение профессионально-
разовательный цикл включает до 40%
дисциплин, реализуемых с учетом
ется посредством включения в рабочие
нтированного материала. В учебном
роект представлен отдельной учебной
азовательного цикла в рамках учебного
нного учебного исследования или
жанию общеобразовательной учебной
зовательных технологий, электронных
заванию общеобразовательных дисциплин
ла составляет не менее 40%: 548 часов

гия, в третьем семестре Математика,
ированный зачёт по окончании изучения
роводятся в подгруппах, если

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

еральным государственным
ессиональный цикл - 334 часа.

ния базовых знаний обучающихся для
й; - возможность продолжения

ипонента государственных
эй образовательной организации и учетом
Основы православной культуры" - 8 часов.

дисциплинам и профессиональным модулям
зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен.
промежуточной аттестации в каждом
циклах учебных циклов ОГСЭ (кроме
аттестации – 3 (зачет), ДЗ
промежуточной аттестации в каждом
испытательной формой промежуточной
аттестации является экзамен квалификационный
модулю проверяет готовность
у него компетенций, определенных в
течение семестра освоения программы
оценки результатов обучения с участием
элементов программы профессионального
проводится во время сессий - 2 недели в
посредственно после завершения
от других форм учебной нагрузки.
экзамен проводится в первый день сессии,
длится не менее двух дней. Если дни
экзамена программ учебных дисциплин или
модулей, экзамен проводится на следующий день
процессе промежуточной аттестации не
зависит от итогов семестра при сдаче
«3» - удовлетворительно, «2» -

дипломной работы (дипломная работа) и
ответственность тематики выпускной
необходимым условием допуска к
освоению обучающимся компетенций при
профессиональной деятельности.

дипломной итоговой аттестации, согласованной с
руководством колледжа. На выполнение выпускной
квалификационной работы (дипломная работа)
подготовка к экзамену - 1 неделя. Сроки ГИА

Е.В.Потанина

Т.Н.Козляк

Ю.С.Селифанова

И.Н.Деговцова

О.А.Грищенко

	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин