

"Согласовано"

директор по производству  
ООО "МПЗ Агро-Белогорье"

Сергеев А.С.  
Рассмотрено на заседании  
Совета директоров Педагогического  
Совета



Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАПОУ "ДАК"

Н.М. Овчинникова



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский аграрный колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Дмитриевский аграрный колледж"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения  
*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

Техник-технолог

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по ОП 2022

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

Осипов С.В.

---

---

Имя

Фамилия Дмитриевский аграрный колледж

Звания

---

Общее образование

*необходимый для приема на обучение*

---

с 10м год начала подготовки по УИ 2022

*общего образования*

## 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	6-12
	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	
<b>I</b>																	∴	=	=														
<b>II</b>						0	0	8	8	8	8							∴	=	=								0	0	0		8	
<b>III</b>			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	39	16	23	2	1	1		
II	26	10	16	2	1	1	5	2
III	17	12	5	2	1	1	6	2
<b>Всего</b>	<b>82</b>	<b>38</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>4</b>

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								III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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

(по профилю специальности)

(преддипломная)

квартал	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						
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
									11	52		
3	8	4	4						11	52		
4	6	2	4	4		4	4	2	2	43		
<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>		



	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Уч		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	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		8					1476	18	30
4												
5	НО	Начальное общее образование										
6	*											
7												
8	ОО	Основное общее образование										
9	*											
10												
11	СО	Среднее общее образование	4		8					1476	18	30
12												
13	БД	Базовые дисциплины	1		7					700		6
14	ОУП.01	Русский язык	1							90		6
15	ОУП.02	Литература			4					117		
16	ОУП.03	Иностранный язык			3					117		
17	ОУП.04	История			2					117		
18	ОУП.05	Физическая культура			2					117		
19	ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					70		
20	ОУП.07	Астрономия			2					36		
21	ОУП.08	Родной язык			3					36		
22	*											
23												
24	ПД	Профильные дисциплины	3							522	12	24
25	ОУП.09	Математика	2							264	12	12
26	ОУП.10	Химия	1							129		6
27	ОУП.11	Биология	2							129		6
28	*											
29												
30	ДУП	Дополнительные учебные предметы			1					254	6	
31	ДУП.12	Научная картина мира (включая обществознание, экология, информатику, физику, географию)			3					254	6	
32	*											
33												
34												
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	2	25	1				2736	17	62
36												
37	СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	1	2	5					335		
38	СГ.01	История России			4					44		
39	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					48		
40	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4					68		
41	СГ.04	Физическая культура		35	6					86		
42	СГ.05	Основы бережливого производства			5					36		

43	СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	2							53		
44	*											
46	ОПБ	Обязательный профессиональный блок										
47	*											
49	МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения	4		6					611	17	30
50	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			4					46		
51	ОП.02	Процессы и аппараты	4							109	5	6
52	ОП.03	Метрология и стандартизация	3							82	6	12
53	ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4							64	2	6
54	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	5							64	4	6
55	ОП.06	Производство продукции животноводства			2					62		
56	ОП.07	Основы зоотехнии			2					38		
57	ОП.08	Биохимия мяса и молока			2					62		
58	ОП.09	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения			5					48		
59	ОП.10	Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов			5					36		
60	*											
62	ПЦ	Профессиональный цикл	6		14	1				1790		32
64	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	1		4					718		6
66	МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.			4					116		2
67	МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			4					128		4
68	МДК*											
70	УП.01.01	Учебная практика			4			РП		час	180	
71	УП*											
73	ПП.01.01	Производственная практика			4			РП		час	288	
74	ПП*											
76	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4							6		
77		Всего часов по МДК								244		
79	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	3		3	1				652		14
81	МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	5							108		4
82	МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли			6					108		6

83	МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	5			5					142		4
84	МДК*												
86	УП.02.01	Учебная практика			6			РП		час	144		
87	УП*												
89	ПП.02.01	Производственная практика			6			РП		час	144		
90	ПП*												
92	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6								6		
93		Всего часов по МДК									358		
95	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1		3						120		6
97	МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации			6						42		6
98	МДК*												
#	УП.03.01	Учебная практика			6			РП		час	36		
#	УП*												
#	ПП.03.01	Производственная практика			6			РП		час	36		
#	ПП*												
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	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 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм			6						78		6
#	МДК*												
#	УП.04.01	Учебная практика			6			РП		час	36		
#	УП*												
#	ПП.04.01	Производственная практика			6			РП		час	36		
#	ПП*												
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6								6		
#		Всего часов по МДК									78		
#	ПМ*												
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	900		
#		Учебная практика								час	396		
#		Концентрированная								час	396		
#		Распредоточенная								час			
#		Производственная (по профилю специальности) практика								час	504		
#		Концентрированная								час	504		
#		Распредоточенная								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	2	33	1				4428	35	92
#	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	
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

396	нед				11			час					нед						час	
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

396	нед				11			час					нед						час	
	нед							час					нед						час	

504	нед				14			час					нед						час	
-----	-----	--	--	--	----	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

504	нед				14			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		

30				24							
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--

62											
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2951	1954	929	36		32	90	12	612		24	576	270	306				12		864		6
------	------	-----	----	--	----	----	----	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	--	---

				2							
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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

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

Распределение по курсам и семестрам																						
								Курс 2														
Семестр 2								Семестр 3														
23 нед								10 (6) нед														
Обязательная	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная
	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			35.94
619	379	240				12	12	178	6		172	151	21					37			37	

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

619	379	240				12	12	178	6		172	151	21					37			37
326	153	173						133			133	122	11					37			37
44	30	14						36			36	36						37			37
45		45						36			36	36									
85	85																				
71		71																			
45	20	25						25			25	20	5								
36	18	18																			
								36			36	30	6								

233	194	39				12	12														
116	108	8				6	12														
117	86	31				6															

60	32	28						45	6		39	29	10								
60	32	28						45	6		39	29	10								

209	131	78				6		434	6	18	188	112	76				6		827	7	12	538
47	27	20				6		20			20		20						192			192
																			44			44
																			48			48
																			68			68
								20			20		20						32			32



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

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

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

		нед								час			216	нед			6						час							252
--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----

		нед								час			72	нед			2						час							108
--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----

		нед								час			72	нед			2						час							108
--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----

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

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

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

		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			

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

				18													
--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

828	510	318				18	12	612	12	18	360	263	97				6		864	7	12	575
-----	-----	-----	--	--	--	----	----	-----	----	----	-----	-----	----	--	--	--	---	--	-----	---	----	-----

<b>3</b>				<b>1</b>													
----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

<b>6</b>				<b>3</b>													
----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

Курс 3																						
Семестр 4								Семестр 5										Семестр 6				
16 (7) нед								12 (4) нед										5 (1) нед				
в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							
73	74	75	76	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101
							36			36							36				36	
37																						

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

37																						
37																						
37																						



410	128				18		612	4	14	432	376	24			32	18		648		18	180	88
112	80						60			60	36	24						10			10	
44																						
	48																					
68																						
	32						24			24		24					10				10	
							36			36	36											

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

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

188					12		148	4	6	132	132					6				
46																				
92					6															
50					6															
							64	4	6	48	48					6				
							48			48	48									
							36			36	36									

110	48				6		404		8	240	208				32	12		638	18	170	88
80	48				6																
28	28																				
52	20																				

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

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

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

30							404		8	240	208				32	12		218		6	62	34
							108		4	98	98					6						
							40			40	40							68		6	62	34

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

нед							час				144	нед								час				288	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							час				72	нед								час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							час				72	нед								час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

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

нед							час				72	нед								час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

нед							час				72	нед								час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

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

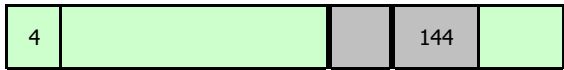
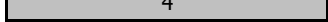
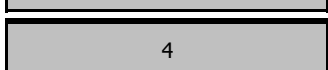
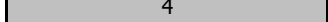
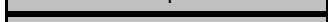
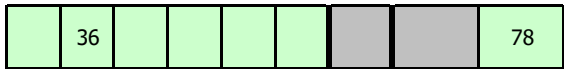
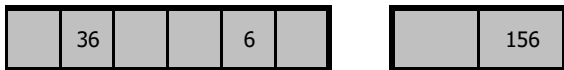
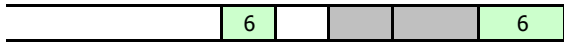
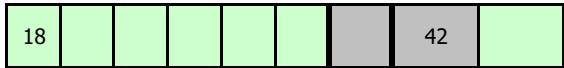
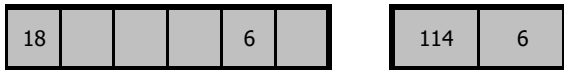
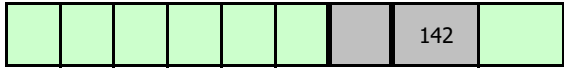
нед							час					нед								час				144	нед
-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	-----

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			14																	
447	128			18		612	4	14	432	376	24		32	18		864		18	180	88
<b>3</b>			<b>3</b>																	
<b>7</b>			<b>3</b>																	
			<b>1</b>																	









3			108	
1			36	
1			36	
1			36	

--

18
----

56	36			18	
----	----	--	--	----	--

3624	804
------	-----

<b>3</b>
----------

--

<b>7</b>
----------

--

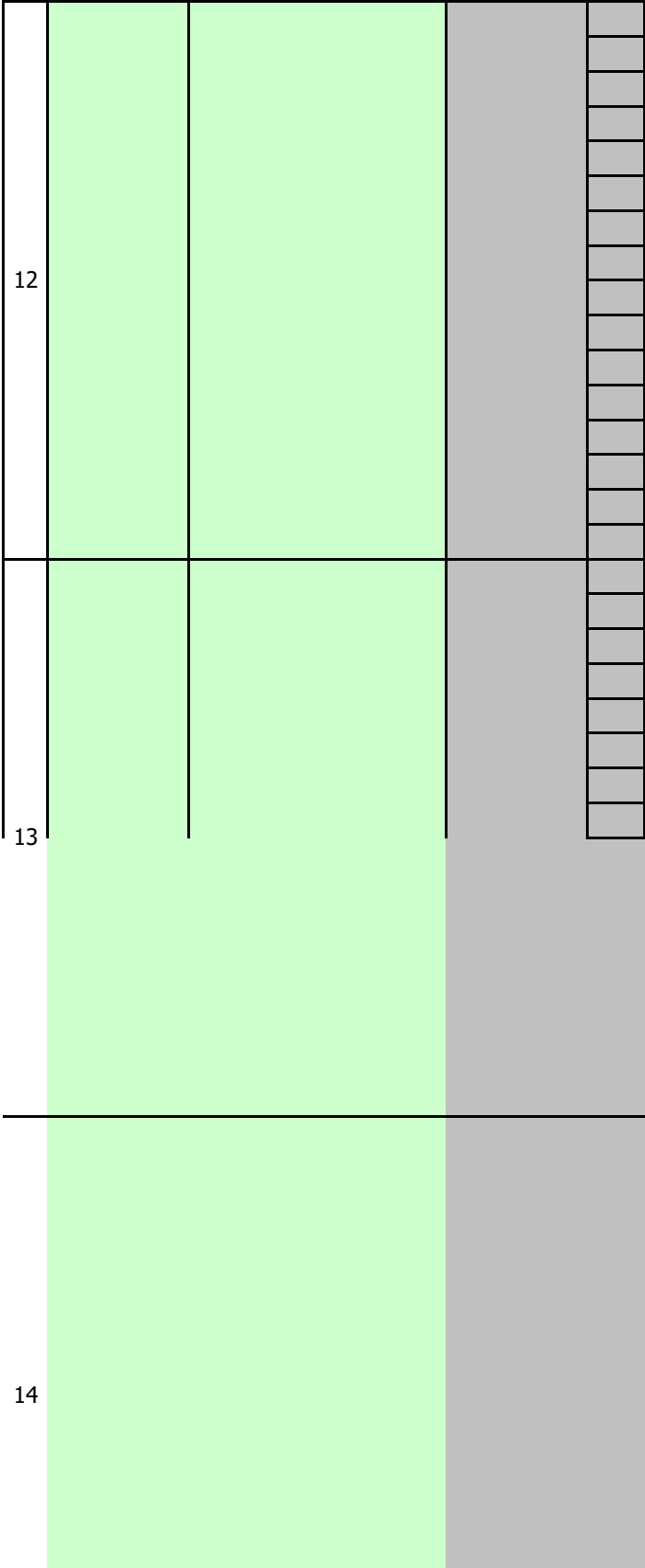
--

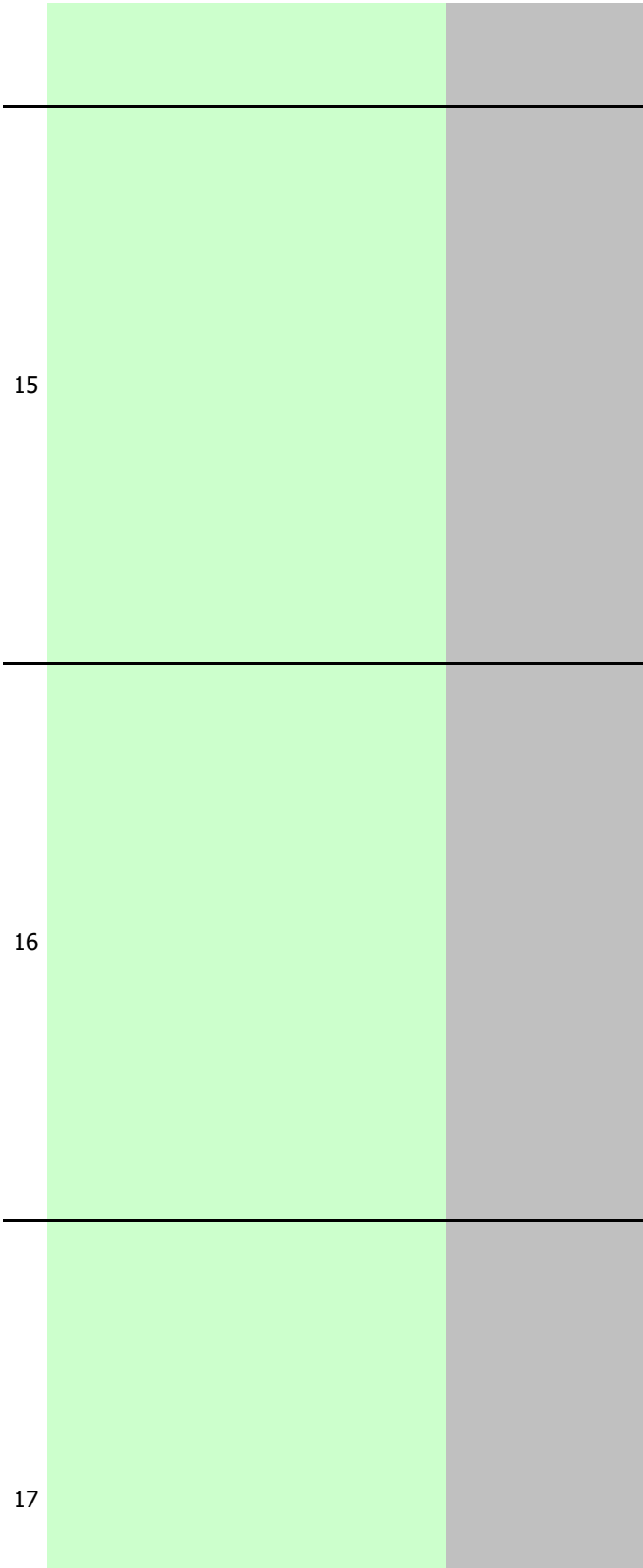
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]

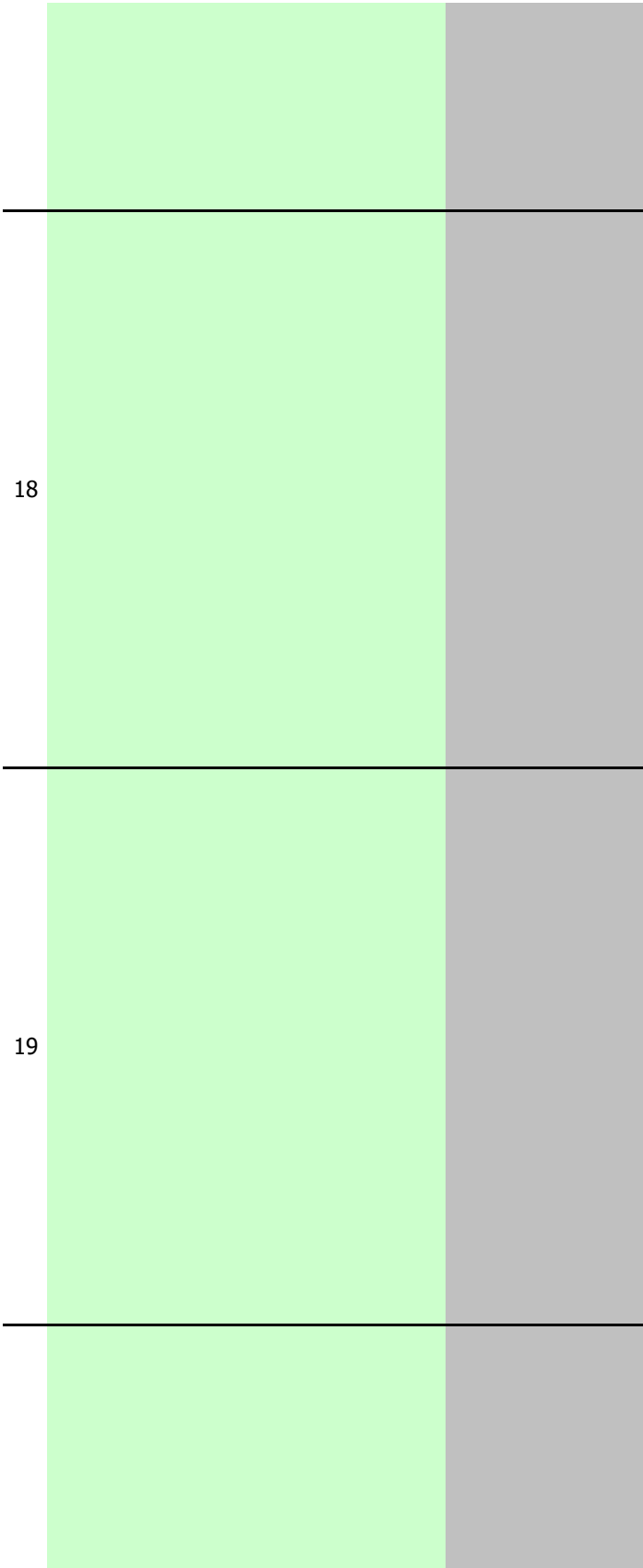


6				
7				
8				

9				
10				
11				

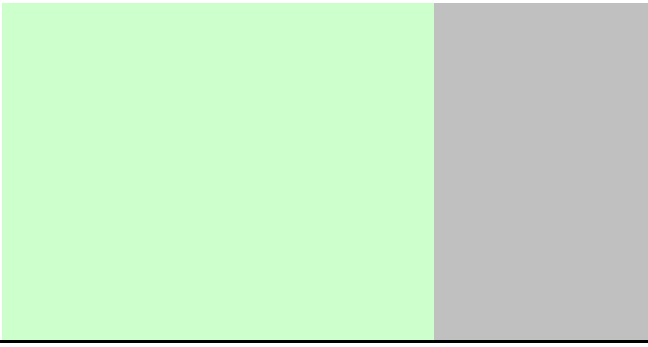








20



[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

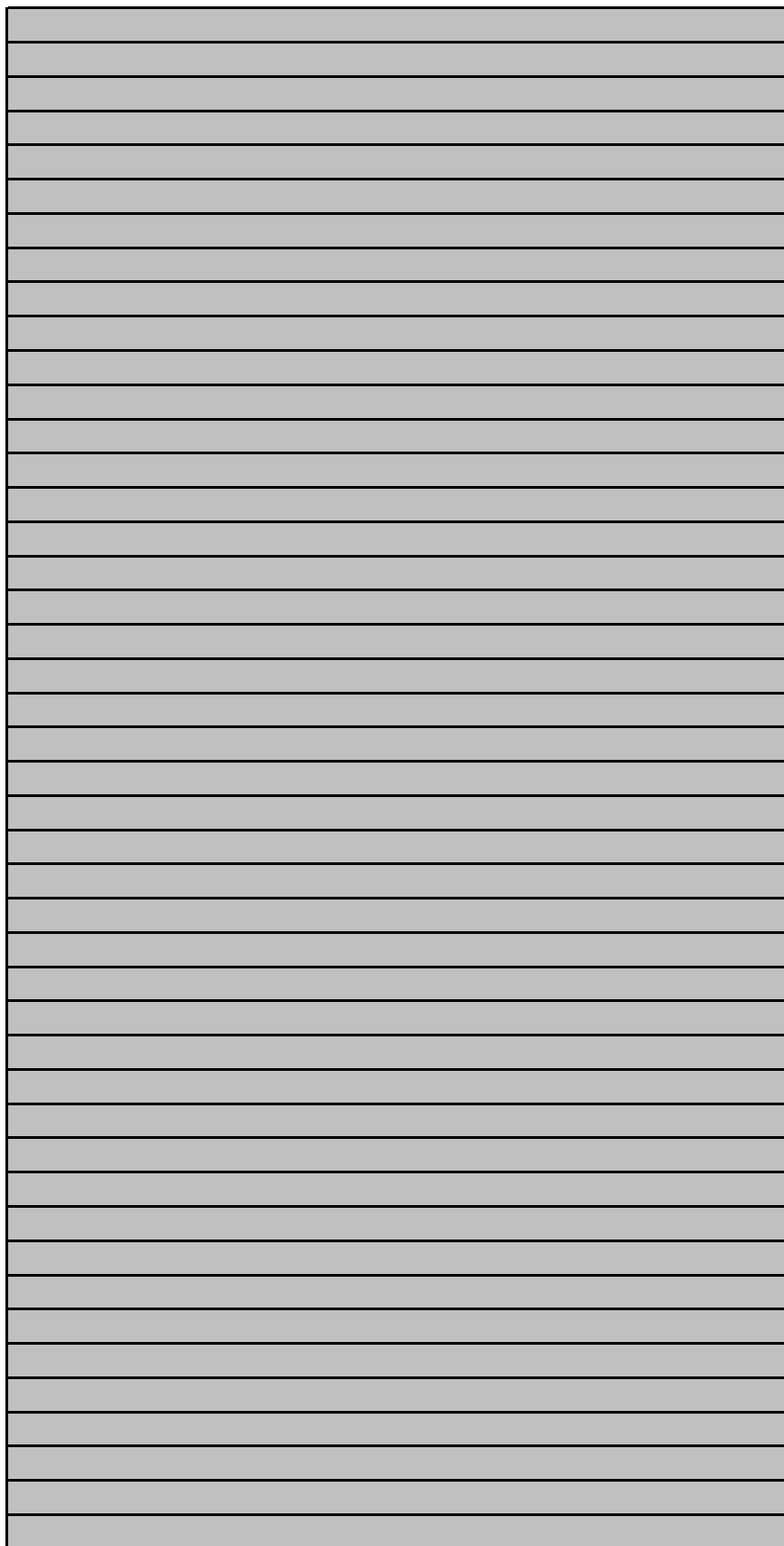
ПП.04.01 Производственная практика

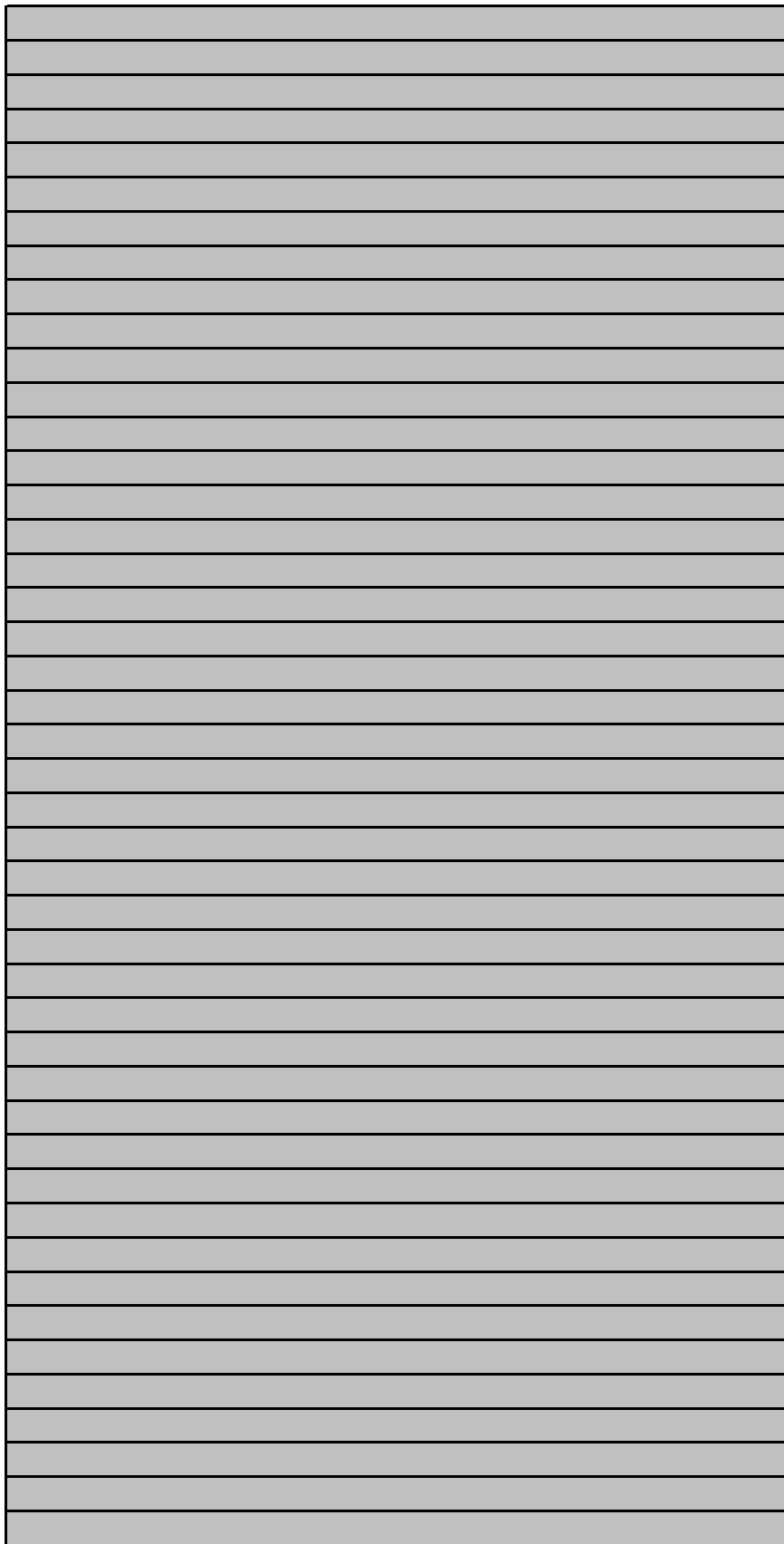
УП.01.01 Учебная практика

ПП.01.01 Производственная практика

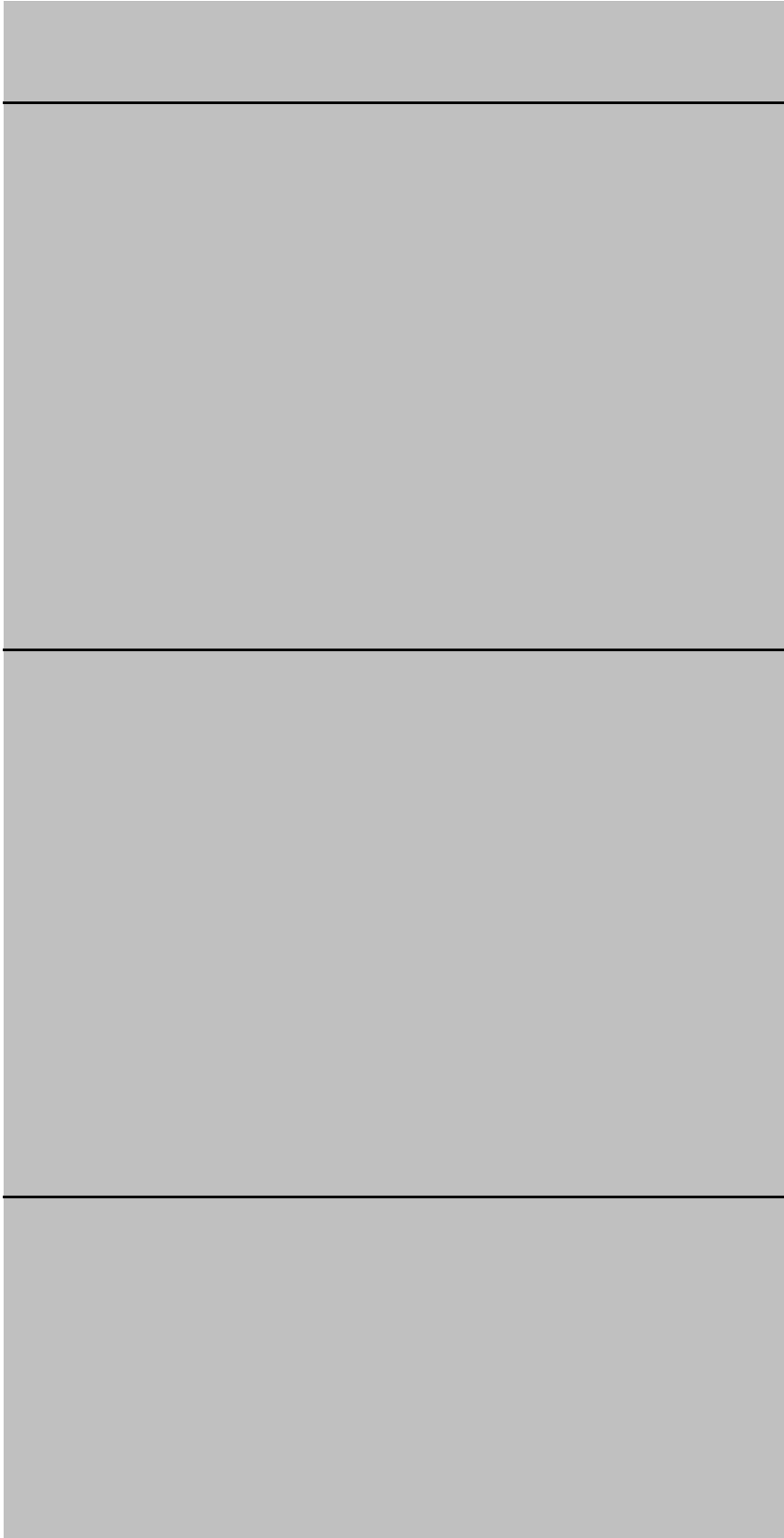
МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

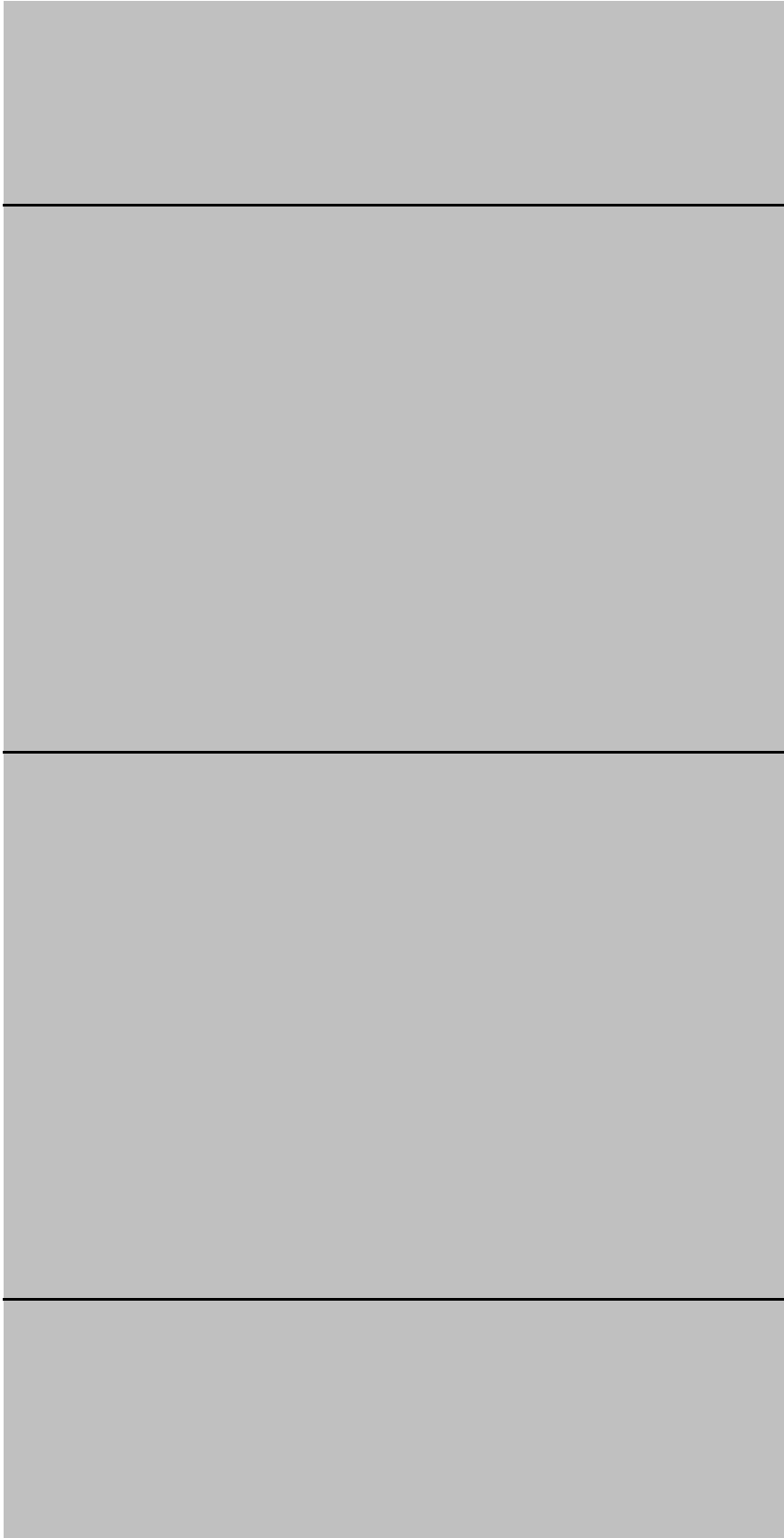
МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями















Индекс
ОК 01

СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 02
-------

СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

OK 03
СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
OK 04
СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01

ПП.04.01

OK 05

СГ.01

СГ.02

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

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

OK 06

СГ.01

СГ.02

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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

OK 07

СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

OK 08

СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

OK 09

СГ.01
СГ.02
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
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 1.1

ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.2

ПДП
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 2.1

ПДП
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.2

ПДП
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.3

ПДП
МДК.02.01
МДК.02.02
МДК.02.03
УП.02.01
ПП.02.01


ПК 3.1

ПДП
МДК.03.01
УП.03.01

ПК 3.2

ПДП
МДК.03.01
УП.03.01

ПК 3.3

ПДП
МДК.03.01
УП.03.01

ПК 3.4

ПДП
МДК.03.01
УП.03.01

ПК 3.5

ПДП
МДК.03.01
УП.03.01





Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
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
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика

Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
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
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
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
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
История России
Иностранный язык в профессиональной деятельности
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
Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм
Учебная практика
Производственная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Осуществлять сдачу-приёмку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
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
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов

Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
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
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
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
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
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
Подготовка выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Планировать основные показатели производственного процесса
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Планировать выполнение работ исполнителями
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Организовывать работу трудового коллектива
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов
Вести учетно-отчетную документацию
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика
Подготовка выпускной квалификационной работы
Защита выпускной квалификационной работы



Подготовка к государственным экзаменам
Проведение государственных экзаменов

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>				
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>				
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>				
ОУП.01	Русский язык				
ОУП.02	Литература				
ОУП.03	Иностранный язык				
ОУП.04	История				
ОУП.05	Физическая культура				
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУП.07	Астрономия				
ОУП.08	Родной язык				
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>				
ОУП.09	Математика				
ОУП.10	Химия				
ОУП.11	Биология				
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>				
ДУП.12	Научная картина мира (включая обществознание, экология, информатику, физику, географию)				
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
СГ.01	История России	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности				
СГ.04	Физическая культура				
СГ.05	Основы бережливого производства				
СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства				
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>				
<b>МДМ.01</b>	<b>Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения</b>				
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.02	Процессы и аппараты				
ОП.03	Метрология и стандартизация				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности				
ОП.06	Производство продукции животноводства				
ОП.07	Основы зоотехнии				
ОП.08	Биохимия мяса и молока				
ОП.09	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения				
ОП.10	Техно-химический контроль производства мяса и мясопродуктов				

ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
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
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
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
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4	ПК 3.5		
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4	ПК 3.5		
ПП.03.01	Производственная практика				
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
МДК.04.01	Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2

	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2



<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>
<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>					
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09			
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>			
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09			
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09			
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>
<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>					
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>
<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 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					

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	1
	2
	3
	4
	5
	1
	1
	1
	1
	2



Наименование
<b>КАБИНЕТЫ:</b>
Русского языка и литературы
Истории
Обществознания
Биологии
Астрономии
Математики и Информатики
Социально-экономических дисциплин
Иностранного языка
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Материаловедения
Зоотехнии
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Основ бережливого производства
Управление структурным подразделением организации
Основ финансовой грамотности и предпринимательства
<b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>
Химии
Физики
Микробиологии, санитарии и гигиены
Метрологии, стандартизации и оценки качества
Технологий производства продукции животноводства
<b>МАСТЕРСКИЕ:</b>
Учебно-производственные
<b>ПОЛИГОН:</b>
Учебно-производственное хозяйство
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>
Спортивный зал
<b>Залы:</b>
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

<b>Пояснения</b>
1.1. Нормативная база реализации ОПОП
Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Российской Федерации №343 от 18.05.2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации № 68942. По окончании курса обучения, сдачи квалификационных экзаменов и защиты выпускной квалификационной работы квалификация "техник - технолог", рабочую профессию: 15946 Оператор птицефабрик и механик
Реализация образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания осуществляется в условиях эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной программы СПО в рамках федерального проекта "Профессионалитет", проводимого в соответствии с постановлением Правительства РФ от 06.03.2022 г. № 387 с 1.08.2022 г.
1.1. Нормативно-правовая база
1. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж»
2. Лицензия ОГАОУ "Новооскольский колледж", выдана 18.04.2022 г. регистрационный № 8546 Белгородской области
3. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ред. от 03.07.2016)
4. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 03.07.2016)
5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования») (ред. от 11.12.2020)
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 11.12.2020)
7. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021)
8. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О признании профессиональных стандартов среднего профессионального образования» (ред. от 18.11.2020)
9. Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области обороны и их подготовки по основным направлениям среднего профессионального образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах»
10. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 03.07.2016)
11. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения образовательных программ среднего профессионального образования»
12. Письмо ФИРО об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования на базе основного общего образования на базе основных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для образовательных организаций (2015 г.), одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.
13. Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования»
14. Закон Белгородской области от 03.07.2006 № 57 «Об установлении регионального компонента образовательных стандартов общего образования в Белгородской области» (ред. от 03.05.2011)
15. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации образовательной деятельности учреждений среднего профессионального образования обучающихся» (ред. от 21.12.2020)
16. Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 № 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»
17. Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 № 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»
18. «Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена методическим объединением по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з)
19. Приказ Минобрнауки России от 07.06.2017 № 506 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 марта 2004 г. № 1089»
20. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного компонента среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГОС СПО»
21. Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного компонента среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГОС СПО» (Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного компонента среднего профессионального образования»)

22.Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (внорм 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)»
23.Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета профессиональном образовании и их дубликатов» (ред. от 07.08.2019)
24.Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организационных условиях деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»)
25.Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организационных условий образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»
26.Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка осуществления образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных программ, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»
27.Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня специальностей, профессий и квалификаций для использования при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»
28.Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступа к образованию и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»
29.Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий 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 25.11.2016)»
30.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 целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета») (ред. от 07.08.2019)
31.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»)
32.Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования с элементами практической подготовки)»
33.Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций по использованию механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020)
34.Методические рекомендации департамента государственной политики в сфере подготовки кадров федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по перспективным профессиям и специальностям № 06-156 от 20.02.2017
35.Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных программ среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Федеральный перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования № 06-174)
36.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым образовательными организациями среднего профессионального образования, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»
37.Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции профессионального образования с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования»
38.Приказ Минпросвещения РФ от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
39.Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»
40.Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении программы повышения финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы»
1.2.Организация учебного процесса и режим занятий.

Обучение проводится на государственном русском языке.
Согласно учебного плана: · начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с продолжительность обучения составляет: при обучении 2 года 10 месяцев – 82 недели (39 недель на третьем курсе), что соответствует ФГОС.
· продолжительность учебной недели – шестидневная; · продолжительность занятий - 45 мин., · текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторной самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - с удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно;
организация консультаций – формы проведения: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
ОУП.01. Русский язык 6 час.
ОУП.09. Математика 24 час.
ОУП.10. Химия 6 час.
ОУП.11. Биология 6 час.
ОП.02. Процессы и аппараты 6 час.
ОП. 03. Метрология и стандартизация 12 час.
ОП.04. Автоматизация технологических процессов 6 час.
ОП.05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности 6 час.
ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированном производстве продукции из мясного сырья 6 час.
ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах производства 14 час.
ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения 6 час.
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
· для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» основ военной службы может быть использована на освоение основ медицинских знаний. В период учебных сборов, определенные военными комиссариатами на основании совместного приказа Министра обороны РФ от 09.09.2011 № 96/134.
Практическая подготовка осуществляется посредством проведения лабораторно-практических занятий.
Образовательная программа реализуется посредством сетевой формы на базе ОГАПОУ «Короча».
Площадкой для реализации программы дуального обучения является якорное предприятие АО "«Приосколье» принимают непосредственное участие в разработке фонда оценочных средств для проведения экзаменов по модулям и итоговой аттестации.
Организация дуального обучения. Предусмотрено 1044 час. учебной и производственных практик.
При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.
Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе плана воспитательной работы.
<b>1.3. Общеобразовательный учебный цикл</b>
Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 и 2 курсах. На общеобразовательную подготовку общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные учебные дисциплины. Учебный цикл делится на базовые и профильные учебные дисциплины. Учебный цикл делится на базовые и профильные учебные дисциплины. Учебный цикл делится на базовые и профильные учебные дисциплины.
К базовым учебным дисциплинам (688 час.) относят: ОУП. 01. Русский язык, ОУП. 02. Литература, История, ОУП. 05. Физическая культура, ОУП. 06. Основы безопасности жизнедеятельности, ОУП. 07. Информатика.
К профильным учебным дисциплинам (468 час.) относят: ОУП. 09. Математика, ОУП. 10. Химия, ОУП. 11. Биология, ОУП. 12. Физика, ОУП. 13. Метрология и стандартизация, ОУП. 14. Автоматизация технологических процессов, ОУП. 15. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.
К дополнительным учебным дисциплинам (248 час.) относят: ДУП. 12. Научная картина мира, в том числе Экологию, Информатику, Физику.
Физика 64 часа (26 аудит, 42 ПЗ), Информатика 66 часов (6 аудит, 60 ПЗ), География 39 (27 ауд., 12 ПЗ), Экология 39 час. (29 ауд., 10 ПЗ)
В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по предметам, отводимого на самостоятельную работу.
Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного предмета, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.
По русскому языку, математике, химии и биологии общеобразовательного учебного цикла проводятся занятия по дисциплинам ОУП.03. Иностранный язык, ОУП.05 Физическая культура, ОУП.11. Биология, ОУП.12. Физика проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.
<b>1.4. Формирование вариативной части ОПОП.</b> Объем вариативной части - 804 часа (29,39 %) рассчитан на расширение базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей ; углубления компетенций; возможностью продолжения образования по данному направлению; обеспечения
<b>1.5. Порядок и формы проведения промежуточной аттестации</b>

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм аттестации в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных учебной дисциплины или профессионального модуля.	
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточные курсы проводят непосредственно после завершения их освоения.	
По учебным дисциплинам социально-гуманитарного и общепрофессиональным дисциплинам формы (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет) и Э (экзамен). Промежуточная аттестация по составным профессионального модуля - по МДК – экзамен и дифференцированный зачет, по учебной и профессионального модуля – дифференцированный зачет.	
При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой ИТ (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет результаты обучения с участием работодателей.	
1.6.Формы проведения государственной итоговой аттестации.	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты.	
За шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой, утвержденной на заседании педагогического совета.	
На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 72 час. на подготовку к демонстрационному экзамену, на 36 час. на защиту выпускной квалификационной работы, на сдачу демонстрационного экзамена.	
На выполнение дипломной работы отводится две недели с 18.05.2025 по 30.05.2025 г., на подготовку к государственной итоговой аттестации отводится две недели с 01.06.2025 по 13.06.2025 г.; на проведение демонстрационного экзамена отводится две недели с 20.06.2025 г. по 27.06.2025 г.	
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики государственной профессиональной деятельности (отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, дипломы о прохождении практики по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики).	
<b>Согласовано</b>	
Заместитель директора по учебной работе	
Заместитель директора по учебно-производственной работе	
Заместитель директора по учебно-методической работе	
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	
Заместитель директора по информационным технологиям	
Председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин	
Председатель ПЦК дисциплин профессионального цикла	

<p>зовательного учреждения «Новооскольский едного профессионального образования по о приказом Министерства просвещения ссийской Федерации 21.06.2022 г. № квалификационной работы присваивают изированных ферм.</p>
<p>гания животноо происхождения вательной технологии конструирования юго в соответствии с постановлением</p>
<p>дения «Новооскольский колледж» , выдана Министерством образования</p>
<p>д. от 16.04.2022 г.) от 30.12.2021)</p>
<p>ования енного образовательного стандарта</p>
<p>ециальностей среднего профессионального</p>
<p>еской подготовке обучающихся» (ред. от</p>
<p>Инструкции об организации обучения вам военной службы в образовательных о профессионального и среднего</p>
<p>существования образовательной от 28.08.2020)</p>
<p>государственной итоговой аттестации по</p>
<p>ования в пределах освоения о образования с учетом требований альности среднего профессионального зов и ДПО Минобрнауки России от офессиональных образовательных зования и систем квалификаций ФГАУ</p>
<p>е государственные образовательные</p>
<p>а государственных образовательных</p>
<p>низации дуального обучения</p>
<p>менений в постановление Правительства</p>
<p>менений в постановление Правительства</p>
<p>решением федерального учебно-</p>
<p>мпонент государственных образовательных вержденный приказом Министерства</p>
<p>ции № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. «Об У «ФИРО»</p>
<p>го предмета «Астрономия» (вместе с ного для изучения на уровне среднего</p>

месте с «Рекомендациями по применению языков народов Российской Федерации» и «Рекомендациями по применению языков народов Российской Федерации»
ета и выдачи дипломов о среднем
изации и осуществлении образовательной организации и осуществления
анизациями, осуществляющими логий при реализации образовательных
ждении Порядка зачета организацией, предметов, курсов, дисциплин (модулей), образовательную деятельность»
я учебников, допущенных к программ начального общего, основного общего и среднего профессионального образования» (ред. от 23.12.2020)
ловий доступности для инвалидов с помощью технической помощи» (ред. от 18.08.2016)
и специальностей среднего профессионального образования и науки Российской Федерации от 29.09.2009 г. № 474 (ред. от 13.05.2010 г. № 474) и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (ред. от
льным программам среднего профессионального образования и программам среднего профессионального образования по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 31.08.2021)
комендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации программы среднего профессионального образования»)
(вместе с «Рекомендациями, содержащими рекомендации по реализации программы (отдельных их частей) в форме среднего профессионального образования»)
с рекомендаций о проведении аттестации с
бочих кадров и ДПО по реализации программы по 50 наиболее востребованным и
стандартов среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки России от 01.03.2017 № 50-ДР)
ении Порядка перевода обучающихся в программу среднего профессионального образования»
реподавания общеобразовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе среднего профессионального образования»
ударственные образовательные стандарты среднего профессионального образования территории Белгородской области»
и региональной программы «Повышение качества среднего профессионального образования»

рафиком учебного процесса; · общая ль на первом и 26 на втором курсах, 17
занятия группируются парами; раторных работ, тестирования, отлично, «4» - хорошо, «3» -
ные, предусмотрены следующие:
зированных технологических линиях
ах ее производства и обращения на рынке
6 час.
ти» (48 часов), отведенного на изучение од обучения с юношами проводятся нобрнауки и Минобороны от 24.02.10 №
анятий. нский техникум". Приосколье". Специалисты АО я проведения квалификационных
ик. ые образовательные технологии. ове программы воспитания и календарного
готовку отводится 1404 часа. Предметы план содержит 12 учебных дисциплин.
а, ОУП. 03. Иностранный язык, ОУП. 04. 1. 07. Астрономия, ОУП. 08. Родной язык.
ОУП. 11. Биология. ключая Обществознание, Географию,
д., 12 ПЗ), Обществознание 40 Час.(20
ету ОУП.10. Химия (10 час.) за счёт
времени, отведенного на соответствующий гии.
дятся экзамены. ология, ДУП.12. Информатика, ДУП.12.
испределен и обоснован необходимостью я освоения профессиональных и общих конкурентоспособности на рынке труда.



м учебной нагрузки. Промежуточные на освоение соответствующей
ихся не превышает 8, а количество зачетов ую аттестацию по междисциплинарным
рмы промежуточной аттестации – 3 ым элементам программы изводственной практикам –
оговой аттестации по модулю вляет собой форму независимой оценки
гы дипломной работы.
ограммой итоговой аттестации,
готовку дипломной работы, 72 ной работы (в форме дипломной работы) и
готовку к демонстрационному экзамену а отводится одна неделя с 15.06.2025 по
е документов, подтверждающих освоение ю каждому из основных видов мы олимпиад, конкурсов, творческие
Бузулцкая Л.В.
Назин В.А.
Чувакина Т.В.
Даценко Т.И.
Васильченко О.А.
Инкина Л.В.
Пархома Н.Н.

	Код
	1
	2

Наименование ЦК
преподавателей специальных дисциплин
преподавателей общепрофессиональных дисциплин