

педагогическим советом КГБ ПОУ "УАПК"  
Протокол № 5 от 29.06.2019

Утверждаю  
Врио директора КГБ ПОУ "УАПК"



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

по программе базовой подготовки

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

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	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	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	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																					
II													0	0																																							
III		8	8	8												0																																					
IV		8	8	8	8								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="Δ"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox" value="::"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox" value="8"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox" value="III"/>	Государственная итоговая аттестация
<input "="" type="checkbox" value="="/>	Каникулы	<input type="checkbox" value="X"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox" value="*"/>	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подгото- товка	Прове- дение	
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.						
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1										11	52	25	1		
II	32	1152	14	504	18	648	2	1	1	4	2	2	3		3				11	52	25	1		
III	30	1080	12	432	18	648	2	1	1	6	1	5	4	3	1				10	52	25	1		
IV	22	792	8	288	14	504	1	1					8	8		4		4	4	2	2	43	25	1
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>4428</b>	<b>50</b>	<b>1800</b>	<b>73</b>	<b>2628</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>		





Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории

ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	ОБЖ
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности

МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	ОБЖ
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности



ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология

ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности

МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	ОБЖ
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия

ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика

ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов



УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.08	Физика
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности



ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология обвалки мяса
МДК.05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование

ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности

ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование

ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории

ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации

УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории

ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Технологическое оборудование
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории
ОП.17	Управление качеством
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации



УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
БД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.04	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
БД.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
БД.07	ОБЖ	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
БД.08	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ПД.01	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.02	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПД.03	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ПОО.1	Астрономия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>

		<b>ПК 4.5</b>											
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.5						
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
ОП.08	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.12	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.14	Технологическое оборудование	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.15	Основы агробизнес- проектирование	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4

		ПК 4.5											
ОП.16	Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ОП.17	Управление качеством	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
УП.01.01	<i>Практика для получения первичных профессиональных навыков</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.01.01	<i>Практика по профилю специальности</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
<b>ПМ.02</b>	<b>Обработка продуктов убоя</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	<i>Практика для получения первичных профессиональных навыков</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
ПП.02.01	<i>Практика по профилю специальности</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>
		<b>ПК 4.5</b>											
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	<i>Практика для получения первичных профессиональных навыков</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4



№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Химии
4	Биологии
5	Физики
6	Географии
7	Социально-экономических дисциплин
8	Иностранного языка
9	Информационных технологий
10	Экологических основ природопользования
11	Инженерной графики
12	Технической механики
13	Технологии мяса и мясных продуктов
14	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 г.) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Учебный план разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" от 17.05.2012 № 413 в редакции от 29.06.2017 № 613 ). Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования приведено в соответствии с доработанными рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин, учебных базовых и профильных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной учебной дисциплины - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов.

Общими базовыми дисциплинами для данной специальности СПО являются: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, ОБЖ. К базовым учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относится физика. К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся информатика, химия и биология; К дополнительной учебной дисциплине - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественно-научные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 4536 часов, в том числе 3024 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть учебных циклов ППССЗ выделено 1350 ч., в том числе 900 часов обязательных учебных занятий.

По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 ФЗ от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

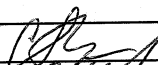
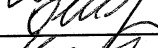
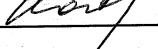
Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).</p>
<p>Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 72 ч.; ПМ.02 "Обработка продуктов убоя" - 72 ч.; ПМ.03 "Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -72 ч.; ПМ.04 "Организация работы структурного подразделения" - 72 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 72 ч.</p>
<p>Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов" - 108 ч.; ПМ.02 "Обработка продуктов убоя" - 108 ч.; ПМ.03 "Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов" -144 ч.; ПМ.04 "Организация работы структурного подразделения" - 36 ч.; ПМ.05 "Выполнение работ по профессии 15141 "Обвальщик мяса" - 144 ч.</p>
<p>Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.</p>
<p>Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЗ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина: "Основы исследовательской деятельности" - 32 часа обязательных аудиторных занятий.</p>
<p>В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: "Технологическое оборудование" - 102 ч.; "Основы агробизнес-планирование" -80 ч.; " Основы организации агробизнеса для устойчивого развития сельской территории" - 72 ч.; " Управление качеством" - 40 ч. Добавлены часы на дисциплины: "Инженерная графика" - 60 ч., "Техническая механика" - 64 ч., "Электротехника и электронная техника" - 40 ч., "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве" - 60ч., "Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных" - 64 ч., "Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов" - 100 ч., "Автоматизация технологических процессов" - 60 ч., "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 12ч., "Метрология и стандартизация" - 24 ч., "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" - 48 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 42 часа.</p>
<p>Часы вариативной части (900 ч.) использованы на:</p>
<p>- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.</p>
<p>- общепрофессиональные дисциплины - 826 ч.</p>
<p>- профессиональные модули - 42 ч.</p>
<p>Практикоориентированность для ППССЗ СПО базовой подготовки составила 54% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для базовой подготовки 50-60%.</p>
<p>Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневка. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебных занятий 45 минут, сгруппированных занятий - 90 минут.</p>
<p>Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовая работа, дипломная работа.</p>
<p>Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).</p>
<p>Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено выполнение двух курсовых работы в объеме 40 часов аудиторных занятий по каждой курсовой работе 20 ч. ПМ.01 "Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов" и ПМ.04 "Управление структурным подразделением организации" .</p>
<p>Вид государственной итоговой аттестации - дипломная работа.</p>
<p>Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.</p>



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Согласовано		
Председатель социально-экономических и гуманитарных дисциплин		С.Г. Литвиненко
Председатель естественнонаучных и специальных дисциплин		О.П. Шарина
Председатель физико-математических и технических дисциплин		А.Л. Назарова
Директор по персоналу ООО РУСАГРО- ПРИМОРЬЕ		