

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	БД.04 История
				[2]	БД.05 Обществознание (включая экономику и право)
2	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[5]	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОП.07 Автоматизация технологических процессов
				[6]	ОП.09 Метрология и стандартизация

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОГСЭ.01	Основы философии
---------	------------------

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты

МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты

МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
ОГСЭ.07	Правоведение
ОГСЭ.08	Психология общения
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
--------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
--------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
--------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная 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
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная 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
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная 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
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика

ПП.03.01	Производственная 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
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная 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
ЕН.04	Информатика
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.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
УП.03.02	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	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	Процессы и аппараты

МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.04	Информатика
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	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	Процессы и аппараты

МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика
ПК 5.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
УП.05.01	Учебная практика

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)												
БД.06	Математика												
БД.07	Физика												
БД.08	Физическая культура												
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
БД.12	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Биология												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ПОО.01	Введение в специальность												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
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	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.07	Правоведение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.08	Психология общения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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.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				

	№	Наименование
		КАБИНЕТЫ:
	1	Социально-экономических дисциплин;
	2	Иностранного языка;
	3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	Экологических основ природопользования;
	5	Инженерной графики;
	6	Технической механики;
	7	Технологии мяса и мясных продуктов;
	8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
	9	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.

Код	Наименование ЦК
1	Общих математических и естественно-научных дисциплин
2	Общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	Общепрофессиональных технических дисциплин поспециальностям «Механизация сельского хозяйства», «Электрификация и автоматизация сельского хозяйства»
4	По специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
5	По специальностям «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»
6	По специальности «Механизация сельского хозяйства»
7	По специальности «Электрификация и автоматизация сельского хозяйства»
8	По специальности «Агрономия»
9	По специальности «Зоотехния»
10	Общепрофессиональных дисциплин по специальности «Ветеринария»
11	По специальности «Ветеринария»

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный аграрный университет" Троицкий аграрный техникум по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов актуализирован на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014).</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий.</p>
<p>1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами составляет 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.</p>
<p>2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.</p>
<p>3. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.</p>
<p>4. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.</p>
<p>5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.</p>
<p>6. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям ПМ. 01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов и ПМ.04 Организация работы структурного подразделения. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.</p>
<p>7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).</p>
<p>8. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов) отведена на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятнадцатидневные учебные сборы на базе воинской части, определенной военным комиссариатом. Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчёте учебной нагрузки.</p>
<p>9. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.</p>
<p>10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Она 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. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на приобретение обучающимися практического опыта и освоение видов профессиональной деятельности по специальности, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>
<p>Общеобразовательный цикл.</p>
<p>Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с рекомендациями 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 профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259).</p>

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ. На изучение дисциплины ОБЖ отведено 78 часов, на дисциплину Физическая культура отведено 3 часа в неделю. Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку на первом и втором курсах одновременно с изучением дисциплин гуманитарной и социально-экономической направленности, общепрофессиональных дисциплин. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов как общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины ("Основы философии", "История", "Иностранный язык" и др.); математические и общие естественнонаучные дисциплины ("Экологические основы природопользования", "Математика", "Химия"), а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОГСЭ - 281 час; ЕН - 142 часа; ОП - 560 часов; ПМ - 367 часов.

В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на введение дисциплин: "Основы социологии и политологии", "Культура речи в профессиональной деятельности", "Психология общения", а также увеличен объем времени на изучение базовой дисциплины "История" (20 часов).

В цикле ЕН вариативная часть была направлена на введение дисциплины "Информатика".

В профессиональном цикле вариативная часть была направлена на введение дисциплины "Процессы и аппараты", а также увеличен объем времени на изучение базовых дисциплин, увеличен объем времени, выделяемый ФГОС СПО по специальности на изучение профессиональных модулей.

Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Формы проведения промежуточной аттестации.

Все дисциплины, включенные в учебный план, имеют следующие завершённые формы контроля знаний: контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствии с учебным планом.

Формами текущего контроля знаний являются контрольная работа, накопительная система оценок, тестирование и другие.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствии с учебным планом.

Формы аттестации доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов - 10.

Зачетно-экзаменационные сессии предусмотрены во 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 8 семестрах.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценивать знания, умения и освоенные виды профессиональной деятельности, сформированные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются предметно-цикловыми методическими комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку и литературе и математике: алгебре и началам математического анализа, геометрии - в письменной форме, по биологии - в устной форме.

В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. В качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, реализующие смежные дисциплины, междисциплинарные курсы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.


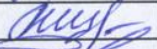
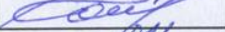

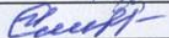
Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Согласовано

Зам. директора Института ветеринарной медицины по учебной работе		Р.Р. Ветровая
Зам. директора техникума по учебной работе		О.Г. Жукова
Зам. директора техникума по производственному обучению		С.А. Вахмянина
Старший методист отдела Учебно-методической работы		Р.С. Абдулкадырова
Заведующий отделением агротехнологии		И.В. Смекалин