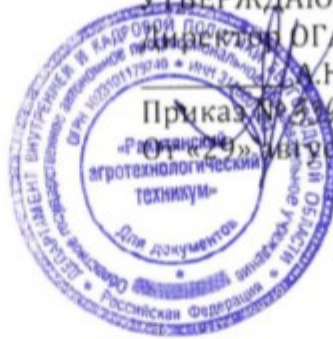


СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Белгранкорм»
М.В. Якушев
«29» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

директор ОГАПОУ «РАТТ»
А.Н. Мирошников
Приказ № 39-од
«29» августа 2020 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ракитянский агротехнологический техникум»

для специальности среднего профессионального
образования

35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(базовый уровень)

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
ОГАПОУ «РАТТ»
Протокол №1
от «29» августа 2020 г.

пос. Ракитное 2020 г.

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ
И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»

Коммунаров ул., 11, п. Ракитное,
Белгородская обл., 309310
тел. (47245) 5-53-30, факс (47245) 5-55-98
e-mail: rakitnoe.tehnikum@yandex.ru,
<http://ratt31.ru>
р/счет 40601810914033000001
ИНН/КПП 3116001383/311601001

29 августа 2020 г. № 1015/20

На

№от

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ 35.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Дата составления: 29.08.2020 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Факс
ООО «Белгранкорм»	Генеральный директор Михаил Вячеславович Якушев	7 (4722) 37-69-05

2. Программа документации

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификация, ВПД, профессиональные компетенции

1	<i>Квалификации</i>
	<i>Технолог</i>
2	<i>Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК)</i>
	ВПД 1. Производство и ПК 1.1. Выбирать и реализовывать

<p>первичная обработка продукции растениеводства.</p>	<p>технологии производства продукции растениеводства. ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства. ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>
<p>ВПД 2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.</p>	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства. ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства. ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<p>ВПД 3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции. ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки. ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ВПД 4. Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>

		<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
	<p>ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ПК 5.1. Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.</p> <p>ПК 5.2. Производить первичную обработку и обеспечивать условия хранения заготавливаемой продукции и сырья.</p> <p>ПК 5.3. Оформлять сопроводительную документацию.</p>
3	<p><i>Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)</i></p>	
	<p>ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства – 526 часов, в том числе: МДК.01.01. Технологии производства продукции растениеводства – 346 час. УП.01 Учебная практика – 72 час. ПП.01 Производственная практика – 108 час.</p> <p>ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства – 870 часа, в том числе: МДК.02.01. Технология производства продукции животноводства – 394 час. МДК.02.02. Кормопроизводство – 332 час. УП.02 Учебная практика – 72 час. ПП.02 Производственная практика – 72 час.</p> <p>ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции – 876 час, в том</p>	<p>Вариативная часть 864 часа, направлена на увеличение часов учебных дисциплин, профессиональных модулей и распределена следующим образом: В Математический и общий естественнонаучный учебный цикл введена учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности в объеме 60 часов.</p> <p>- увеличены часы на изучение общепрофессиональных дисциплин Основы предпринимательства - 36 часов, Компьютерная обработка данных - 48 часов.</p> <p>- увеличены часы на изучение профессиональных модулей на 674 часов.</p>

числе:

МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции – 394 часов.

МДК 03.02 Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции – 222 часа;

УП.03 Учебная практика – 144 час.

ПП.03 Производственная практика – 252 час.

ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства - 708 часа, в том числе:

МДК.04.01. Управление структурным подразделением организации – 456 час.

УП.04 Учебная практика – 108 час.

ПП.04 Производственная практика – 144 час.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 340 часов;

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии рабочих 17282

Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья – 196 час.

УП.04 Учебная практика – 72 час.

ПП.04 Производственная практика – 72 час.

ПДП Преддипломная практика 144 часа

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Белгранкорм»

М.П.



Якушев

М.В. Якушев

Программа подготовки специалистов среднего звена образовательной организации среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 г. №455, зарегистрированным в Минюсте России 04 июля 2014 г. №32969

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчики:

Новикова О.П. – заместитель директора

Иванова Н.А. – заместитель директора

Букавцова О.А. – заместитель директора

Добродомова О.О. – преподаватель профессионального цикла

Ерохина С.А. – преподаватель профессионального цикла

Содержание

1. **Общие положения**
 - 1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, реализуемая ОГАПОУ «РАТТ»
 - 1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 - 1.3 Общая характеристика программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 - 1.3.2. Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
 - 1.3.4. Требования к абитуриенту
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
3. **Компетенции выпускника ППССЗ СПО по 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО**
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
 - 4.1. График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)
 - 4.2. Учебный план подготовки специальности
 - 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
 - 4.4. Программа производственной (преддипломной) практики
5. **Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»**
 - 5.1. Педагогические кадры
 - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
6. **Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**
7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
 - 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
 - 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ СПО по специальности
 - 7.3. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, реализуемая ОГАПОУ «РАТТ» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 г. №455, зарегистрированным в Минюсте России 04 июля 2014 г. №32969.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №379 от 22.04.2014г., зарегистрирован в Министерстве юстиции (№ 33389 от 31 июля 2014 г) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3. Базисный учебный план
4. Примерные программы профессиональных модулей и дисциплин
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
8. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
9. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 Рекомендации 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;

10. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г №292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

12. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53(изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019);

13. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

14. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

15. Постановление Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года №190-пп "О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп";

16. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 "Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";

17. Письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования".

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	84 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед.

Промежуточная аттестация - 2 нед.

Каникулярное время - 11 нед.

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по рабочей профессии.
- документ об образовании более высокого уровня.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПССЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:
организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
– сельскохозяйственные животные и культуры, сырье, продукция животноводства и растениеводства;

– технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции;

– средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;

– процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;

– первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Технолог готовится к следующим видам деятельности:

– Производство и первичная обработка продукции растениеводства.

– Производство и первичная обработка продукции животноводства.

– Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

– Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППССЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППССЗ СПО

Технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

4. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ППССЗ, регламентируется:

- учебным планом;
- рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей);
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- годовым календарным учебным графиком;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

ППССЗ по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- а) общеобразовательного (учебные дисциплины базовые и учебные дисциплины профильные);
- б) общего гуманитарного и социально-экономического;
- в) математического и общего естественнонаучного;
- г) профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация

государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО "Белтрансформ"

Якушев М.В.

30.06.2020 г.



Мирошнев В.В.

Приказ № 06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Ракитянский агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

35.02.06

код

по специальности среднего профессионального образования

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

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 сеп - 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 сеп - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 ноя - 2 дек	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																											
II																											
III																											
IV	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Учебная практика Подготовка к государственной итоговой аттестации
 Промежуточная аттестация Производственная практика (по профилю специальности) III Государственная итоговая аттестация
 Канкулы X Производственная практика (продвинувшаяся) * Недаже отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация				Практики				ГИА				Всего	Канкулы	Всего	Студентов	Групп				
	1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего							Подгото-вка	Проше-дение	Канкулы	Всего
	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий	мед.	час. обяз. уч. занятий									
I	39	1404	17	612	22	792	2	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	11	52	24	1			
II	34	1224	16	576	18	648	2	1	1	1	2	2	4	7	2	5	2	5	2	5	10	52	24	1			
III	27	972	12	432	15	540	2	1	1	1	6	2	4	7	2	5	2	5	2	5	2	4	2	24	1		
IV	17	612	8	288	9	324	1	1	1	1	5	3	2	8	6	2	4	4	4	4	2	2	43	24	1		
Всего	117	4212	53	1908	64	2304	7	2	5	13	5	8	18	10	4	4	4	4	4	4	34	199					

Индекс	Наименование дисциплины, программы, курса, раздела, темы, профессиональных модулей, МКД, проекты	Формы промежуточной аттестации	Место учебной работы, ч.																		Семестр 2 17 нед.	Семестр 3 15 нед.	Экст. з.																																																																																																																																																																																																																																																																																				
			Область мамы						в том числе						в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																												
			Занятия	Лабор. занят.	СРЗ	СРМ	СРД	СРП	Лек. занятия	СРМ	СРД	СРП	Лабор. занят.	СРМ	СРД	СРП	Лек. занятия	СРМ	СРД	СРП																																																																																																																																																																																																																																																																																							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300

№	Код	Наименование программы	Формы	2018		2019		2020		2021		2022		Итого	Час	Форм	Итого	Час					
				Час	Форм	Час	Форм	Час	Форм	Час	Форм												
64	ОП.07	Основы деловых этикет		3		96	25	5	61	36	24			96	25	5	60	36	24				
65	ОП.08	Микроэкономика, статистика и система качества		3		96	26	6	42	22				96	26	6	64	42	22				
66	ОП.09	Микроэкономика, статистика и подзащитные качества		3		54	12	6	36	24	12			54	12	6	36	24	12				
67	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		75	16	9	50	40	10												
68	ОП.11	Практические основы профессиональной деятельности		8		75	11	14	50	32	19												
69	ОП.12	Оформление документов		3		54	13	5	36	16	20												
70	ОП.13	Безопасность и экологичность		8		100	34	68	32	36													
71	ОП.14	Основы предпринимательства		3		54	18	30	28	8													
72	ОП.15	Компьютерная обработка данных		6		72	14	10	48	24	24												
73																							
75	ПК	Профессиональные методы		11	12	210	1560	176	1576	984	394							211	1576	142	106	36	
77	ПК.01	Производство и персональный менеджмент в государственном учреждении		2		36	84	30	232	154	48							211	53	16	142	106	36
79	ПК.01.01	Технология проектной деятельности в государственном учреждении		4		346	84	30	232	154	48							211	53	16	142	106	36
80	ПК.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
81	ПК.01.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
83	ПК.01.01.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
85	ПК.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
88	ПК.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
89	ПК.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		4	РП	346	84	30	232	154	48												
91	ПК.02	Производство и персональный менеджмент в государственном учреждении		3	2	796	199	47	552	334	116												
93	ПК.02.01	Технология проектной деятельности в государственном учреждении		5		394	114	22	258	162	66												
94	ПК.02.01.01	Конструкторство		5		332	85	25	222	172	50												
95	ПК.02.01.01.01	Учебная практика		5	РП	332	85	25	222	172	50												
97	ПК.02.01.01.01.01.01	Учебная практика		5	РП	332	85	25	222	172	50												
99	ПК.02.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5	РП	332	85	25	222	172	50												
101	ПК.03	Управление проектами (по профилю специальности)		5		71	71		71	71													
102	ПК.03.01	Управление проектами (по профилю специальности)		5		71	71		71	71													
103	ПК.03.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
104	ПК.03.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
105	ПК.03.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
106	ПК.03.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
107	ПК.03.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
108	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
109	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
110	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
111	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
112	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
113	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
114	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
115	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
116	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
117	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
118	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
119	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
120	ПК.03.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
121	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
122	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
123	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
124	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
125	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
126	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
127	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
128	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
129	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
130	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
131	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
132	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
133	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
134	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
135	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
136	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
137	ПК.03.01	Учебная практика		5		71	71		71	71													
138	ПК.03.01	Учебная практика		5																			

Table with multiple columns for floor distribution (Классификация, Классификация) and sub-sections (Сектор 4, Сектор 5, Сектор 6, Сектор 7, Сектор 8). It includes a summary row at the bottom with totals for 'Общая часть' and 'Всего'.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

Table with 2 columns, likely representing a secondary classification or summary.

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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)

МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика

ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)

МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
УП.05	Учебная практика

	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3		Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Основы агрономии
	ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
	ОП.04	Инженерная графика
	ОП.05	Техническая механика
	ОП.06	Материаловедение
	ОП.07	Основы аналитической химии
	ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.12	Охрана труда
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.14	Основы предпринимательства
	ОП.15	Компьютерная обработка данных
	МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика(по профилю специальности)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4		Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1		Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Основы агрономии
	ОП.02	Основы зоотехнии
	ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
	ОП.04	Инженерная графика
	ОП.05	Техническая механика
	ОП.06	Материаловедение
	ОП.07	Основы аналитической химии
	ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.12	Охрана труда
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.14	Основы предпринимательства
	ОП.15	Компьютерная обработка данных
	МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
	МДК.02.02	Корнопроизводство
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 2.2		Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Основы агрономии
	ОП.02	Основы зоотехнии
	ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
	ОП.04	Инженерная графика
	ОП.05	Техническая механика
	ОП.06	Материаловедение
	ОП.07	Основы аналитической химии
	ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства
МДК.02.02	Кормопроизводство
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.2	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.3	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.4	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика(по профилю специальности)
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	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.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.07	Основы аналитической химии
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы агрономии
ОП.02	Основы зоотехнии
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
ОП.04	Инженерная графика
ОП.05	Техническая механика
ОП.06	Материаловедение
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Компьютерная обработка данных
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование																	
ОО	Основное общее образование																	
ОУД	Общие учебные дисциплины																	
ОУД.01	Русский язык																	
ОУД.02	Литература																	
ОУД.03	Иностранный язык																	
ОУД.04	Математика																	
ОУД.05	История																	
ОУД.06	Физическая культура																	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																	
ОУД.08	Астрономия																	
По выбору из образовательных предметных областей																		
ОУД.09	Родная литература																	
ОУД.10	Информатика																	
ОУД.11	Физика																	
ОУД.12	Химия																	
ОУД.13	Обществознание																	
ОУД.14	Биология																	
ОУД.15	География																	
Дополнительные учебные дисциплины																		
УД.16	Традиционная культура																	
ОГСЭ																		
ОГСЭ.01	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								
	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	Юридическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6														
ОГСЭ.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	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 1.4	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 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ЕН.01	Математика	ОК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 3.1	ОК 3.2	ОК 3.3	ОК 3.4	ОК 3.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 3.1	ОК 3.2	ОК 3.3	ОК 3.4	ОК 3.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ЕН.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 3.1	ОК 3.2	ОК 3.3	ОК 3.4	ОК 3.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП																		
Общепрофессиональные дисциплины																		
		ОК 2.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ОК 2.1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.01	Основы агрономии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 3.1	ОК 3.2	ОК 3.3	ОК 3.4	ОК 3.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
			ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.02	Гуманитарные дисциплины	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	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	ПК 3.1 ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ПК 3.2 ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ПК 3.3 ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ПК 3.4 ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ПК 3.5 ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ПК 4.1 ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	4.2 ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ПК 4.3 ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ПК 4.4 ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 4.5 ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.04	Инженерная графика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.05	Техническая механика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.06	Материаловедение	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.07	Основы аналитической химии	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.12	Охрана труда	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.14	Основы предпринимательства	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ОП.15	Компьютерная обработка данных	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 3.1 ПК 4.5	ОК 5 ПК 3.2 ПК 4.5	ОК 6 ПК 3.3 ПК 4.5	ОК 7 ПК 3.4 ПК 4.5	ОК 8 ПК 3.5 ПК 4.5	ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.5	ПК 1.1 ПК 4.2 ПК 4.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.3 ПК 4.4
ПМ	Профессиональные модули											
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	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
МДК.01.01	Технология производства продукции растениеводства	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
УП.01	Учебная практика	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
ПЗ.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	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

МДК.02.01	Технология производства продукции животноводства	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
МДК.02.02	Кормопроизводство	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	Учебная практика	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
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	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
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	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
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	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
МДК.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	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
УП.03	Учебная практика	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
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	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
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.04	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	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
УП.05	Учебная практика	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
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	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

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	математики
3	Физики
4	ХИМИИ
5	информатики
6	Социально-экономических дисциплин
7	Иностранного языка
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности
9	Экологических основ природопользования
10	Инженерной графики
11	Материаловедения
12	Агронии
13	Зоотехнии
14	Товароведения сельскохозяйственной продукции
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Технической механики
2	Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
3	микробиологии, санитарии и оценки качества
4	Технологий производства продукции животноводства
5	Кормопроизводство
6	Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Мастерские
1	учебно-производственные
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

Пояснения
1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ
Настоящий учебный план областного государственного автономного образовательного учреждения ОГАОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 455 зарегистрирован в Минюсте России 04.07.2014 г. № 32969
Нормативно – правовую основу разработки учебного плана составляют:
1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 455 зарегистрирован в Минюсте России 04.07.2014 г. № 32969;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
5. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
6. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 РЕКОМЕНДАЦИИ 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.
7. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г №292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
10. Базисный учебный план с соответствующими дополнениями и изменениями на 2019 год;
11. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019) ;
12. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
13. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
14. Постановление Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года №190-пп "О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года №85-пп"
15. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.04.2015 г. № 06-456 "Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"
16. Письмо Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования"
17. Письмо Министерства просвещения России от 20.12.2018 г. №03-510 "О направлении информации" (О введении учебной дисциплины "Родная литература")
18. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015г. № 06-443 Методические рекомендации по разработке и реализации адаптивных образовательных программ среднего профессионального образования.
19. Закон Белгородской области от 03.07.2006 года № 57 «Об установлении регионального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Белгородской области»
20. Письмо от 3.07.2014г. № 3-114556 «О включении в курс обучения учебной дисциплины» и дополнения к письму от 07.07.2014 г. №3-114/546 в связи с учетом потребностей регионального рынка труда», в дисциплину включены темы по основам финансовой грамотности.
21. Письмо от 20.07.2020 №05-772 "О направлении инструктивно-методического письма"
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели - шестидневная.
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ, в том числе консультации.
Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).
Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, с наполняемостью не менее 8 человек каждая.
При реализации ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.
Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.
Учебная практика – 540 часов (15 недель) по всем модулям проводится в учебных лабораториях техникума.
Производственная практика – 720 часов (20 недель) выполняется на производствах ООО «Белгранкор».
Площадкой реализации программ дуального обучения по всем курсам обучения является якорный работодатель – ООО "Белгранкор". Коэффициент дуальности составляет 59%.
Коэффициент практиориентированности составляет 65%, что соответствует норме (диапазон допустимых значений практиориентированности по ППССЗ базовой подготовки без учета часов цикла) 0.00 общесреднегообразовательный цикл: 50-65%)
Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной практик в объеме 144ч (4нед).

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Часы, выделенные на консультации, распределены следующим образом:
1 курс 96 часов (24 обучающихся)
ОУД.01 Русский язык – 15 часов;
ОУД.02 Литература - 10 часов;
ОУД.03 Математика – 20 часов;
ОУД.08 Астрономия - 8 часов
ОУД.10 Информатика - 10 часов;
ОУД.12 Химия - 15 часов;
ОУД.14 Биология - 5 часов;
ОУД.09 Родная литература - 5 часов.
2 курс
ОП.01 Инженерная графика - 5 часов;
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 5 часов;
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных - 5 часов;
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов - 25 часов;
ОП.09 Метрология и стандартизация - 5 часов;
ОП.12 Охрана труда - 5 часов
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов - 30 часов.
3 курс
ОГСЭ.03 Иностранный язык - 10 часов;
ОП. 03 Электротехника и электронная техника - 5 часов;
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности часов - 5 часов
МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя - 20 часов;
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - 10 часов;
МДК 03.02 Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов - 5 часов;
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации - 5 часов;
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы - 20 часов.
4 курс
ОГСЭ.03 Иностранный язык - 5 часов
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 5 часов;
ОП.14 Основы предпринимательства - 5 часов;
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий - 8 часов;
МДК 03.02 Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов - 12 часов;
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации - 45 часов;
1.3. Общеобразовательный цикл
В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции определен естественнонаучный профиль.
В учебном плане предусмотрен индивидуальный проект в рамках самостоятельной работы обучающихся. Индивидуальный итоговый проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимися в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную). Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого обучающегося, его невыполнение равноценно получению неудовлетворительной оценки по любой дисциплине. Индивидуальный проект будет выполняться обучающимися данной специальности по химии.
В соответствии с письмом от 3.07.2014г. № 3-114556 «О включении в курсе обучения учебной дисциплины» и дополнения к письму от 07.07.2014 г. №3-114/546 в связи с учетом потребностей регионального рынка труда», введена учебная дисциплина ОП.14 Основы предпринимательства, в дисциплину включены темы по основам финансовой грамотности
В учебный план внесены изменения и дополнения: учебная дисциплина - Обществознание (включая экономику и право) изменена. Обществознание – основание Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении ФГОС СОО» Изменения 31 12.2015г. №1578, Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з), Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017г. № 613 «Об обществознании»
В соответствии с письмом Министерства просвещения России от 20.12.2018 г. №03-510 "О направлении информации" введена в учебный процесс дисциплина "Родная литература".
В соответствии с законом Белгородской области от 03.07.2006 года № 57 «Об установлении регионального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Белгородской области» введена УД.15 Православная культура
1.4. Формирование вариативной части ППССЗ
Объем вариативной части ППССЗ составляет 864 часа.
Вариативная часть ППССЗ, в связи с запросами работодателей, использована на введение новых учебных дисциплин и увеличение объема времени, отведенного на освоение дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ППССЗ для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования в вузе.
Часы вариативной части ППССЗ использованы следующим образом:
В Математический и общий естественнонаучный учебный цикл введена учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности в объеме 60 часов.
- увеличены часы на изучение общепрофессиональных дисциплин Основы предпринимательства - 36 часов, Компьютерная обработка данных - 48 часов.
- увеличены часы на изучение профессиональных модулей на 674 часов.
1.5. Порядок аттестации обучающихся
Основными формами промежуточной аттестации являются: • экзамен; • комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам (МДК); • квалификационный экзамен по профессиональному модулю; • комплексный квалификационный экзамен по двум профессиональным модулям; • дифференцированный зачет; • зачет
В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8 (в последний год обучения – 6), количество зачетов – не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).
Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.
1.6. Формы проведения Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с требованиями ФГОС включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель: 4 недели: с 18 мая по 14 июня 2024 года подготовка выпускной квалификационной работы, 2 недели: с 15 июня по 28 июня 2024 года защита выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Согласовано

заместитель директора по учебной работе		Новикова О.П.
заместитель директора по учебно-методической работе		Букавцова О.А.
заместитель директора по учебно-производственной работе		Иванова Н.А.
руководитель методической комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения		Добродомова О.О.
руководитель методической комиссии общеобразовательного цикла		Лосева И.Н.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Пищевая и перерабатывающая промышленность», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Стандарты качества», «Сертификация», «Стандарты и мониторинг», «Мясная индустрия», «Молочное и мясное скотоводство», «Животноводство России», «Птицеводство», «Кролиководство», «Свиноводство», «Коневодство», «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», «Менеджмент в России и за рубежом», «Маркетинг в России и за рубежом», и «Экономика, труд и управление в сельском хозяйстве».

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Общеобразовательная подготовка		
Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Учебные пособия, схемы, таблицы, первоисточники, раздаточный материал.	Русский язык Литература Русский язык и

		культура речи
Кабинет иностранного языка	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари.	Иностранный язык
Кабинет истории и обществознания	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы	История Обществознание
Лаборатория химии	Методические указания по выполнению контрольных и лабораторных работ, раздаточный материал, блок-схемы, табличный материал, рабочие тетради, наглядный материал. Оборудование: шкаф вытяжной, муфельная печь, титровальные столы, лабораторные столы, лабораторные шкафы, различные весы, водяная баня, рефрактометр, микроскоп	Химия
Кабинет биологии	Учебные пособия: методические указания, учебники, рабочие тетради, плакаты, таблицы, иллюстрации, номенклатура и определители растений и животных, гербарии.	Биология
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, плакаты, рисунки, наглядные пособия, схемы, телевизор, видеоманитофон, фонд дидактических и методических материалов, методические пособия, методические указания по выполнению практических заданий, муляжи слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5,	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности Охрана труда
Кабинет математики	Таблицы, схемы. Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, циркули измерительные, методические указания, модели.	Математика
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2007, принтер.	Информатика и ИКТ, Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет физики	Полный комплект оборудования для проведения лабораторных работ; комплекты оборудования для проведения демонстративных опытов; экран; графопроектор; международная система единиц; таблицы, учебники; раздаточный, дидактический материал; тесты; портреты учёных, диапроектор;	Физика

Кабинет социально-экономических дисциплин основ права и правового обеспечения профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, портреты, практикумы, методические пособия, карты, атласы, видеоматериал.	Основы философии Философия Основы социологии и политологии
	Таблицы, схемы, телевизор, компьютеры, видеомагнитофон, методические пособия, видеофильмы, слайды, сборники законодательных актов РФ, учебные пособия, учебники, тесты, Трудовой кодекс РФ	Правовые основы профессиональной деятельности
Кабинет инженерной графики	Рейсшины, уголки, циркули, чертежные инструменты. Детали и узлы машин. Планшеты по разделам. Методическая литература, ТСО. Набор механических передач, набор муфт, ЛЭТИ, набор шпоночных соединений, пресс гидравлический, детали машин, зубчатые колеса, валы, оси. , раздаточный материал, методические указания, рабочие тетради,	Инженерная графика Техническая механика
Лаборатория электротехники и электронной техники	Силовое напряжение U=380/220В; распределительный щит на 6 стендов. Стенды лабораторные по ТОО	Электротехника и электронная техника
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Оборудование: шкаф для хранения микроскопов, столы для студентов оборудованы лабораторным оборудованием: наборами с красящими растворами, спиртовками, банками с дез. раствором, флаконами с дистиллированной водой, кюветы с мостиками. Бытовые, электрические холодильники, центрифуга, микроскопы МБИ-6 и микроскопы для студентов, ПК и множительная техника. В боксе: термостат – 2, аппарат Коха. Оборудование: шкафы для хранения микроскопов; лабораторное оборудование: штативы, наборы с красящими растворами, химические реактивы, спиртовки, банки с дез. раствором, флаконы с дистиллированной водой, кюветы с мостиками; предметные, покровные стёкла, фильтр. бумага, спиртовые тампоны.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия и микробиология мяса и мясных
Лаборатория автоматизации технологических процессов	Убойная площадка, колбасный цех. Учебные клинки с манежем сельскохозяйственных животных, методические указания, схемы, плакаты	Автоматизация технологических процессов
Лаборатория метрологии и стандартизации	Плакаты, ОКП (общероссийский классификатор продукции), международные стандарты, национальные стандарты РФ, знаки соответствия национальных стандартных РФ, система сертификации ГОСТ Р.	Метрология и стандартизация
Кабинет технологии	Таблицы: 1.Электроглушение скота. 2.Линия	МДК.01.01

<p>мяса и мясных продуктов</p>	<p>убоя КРС. 3.Линия убоя свиней. 4.Первичная переработка туш. 5.Технологическая схема переработки свиней в шкуру. 6.Технологическая схема переработки кроликов. 7.Классификация субпродуктов. 8. Производственное наименование кишок. 9.Строение кишок. 10. Классификация эндокринно-ферментного сырья. 11.Топография шкур. 12.Пороки шкур. 13.Химический состав мышечного волокна. Муляжи, образцы мытой и невымытой шерсти разных видов, руна разных групп шерсти, классов, состояний, эталоны тонины шерсти, образцы дефектов и пороков шерсти. Иллюстрации, цветные альбомы, таблицы, плакаты, схемы, бланки учёта, учебно-методические пособия, видеофильмы, скелеты, чучела, наглядные пособия. Методические указания.</p>	<p>Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов</p> <p>МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя</p>
<p>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Печь муфельная, различные весы (электронные, аналитические), центрифуги, водяные бани, холодильники, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, лабораторная посуда (колбы, мерные цилиндры, пробирки, воронки, бюксы, пипетки, фарфоровые тигли, ступки с пестиками и др.), установки для титрования, фотоэлектроколориметр, рефрактометр, микроскопы, рН-метр, фарфоровая столовая посуда,</p>	<p>МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий</p>
	<p>разделочные доски и ножи, центрифуга, холодильники, аппарат для отгонки ЛЖК, люминоскоп "Филин", дистиллятор, электрические плитки, спиртовки. Таблицы, плакаты, видеофильмы, презентации, музейные экспонаты, муляжи, лабораторное оборудование, учебно-методические пособия.</p>	<p>МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов</p>

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В основу воспитательной деятельности техникума положена концепция, утвержденная педагогическим советом техникума и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: студенческий совет, профсоюз, входящий в первичную профсоюзную организацию студентов и преподавателей техникума. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

- Положение о методической комиссии кураторов групп;
- Должностная инструкция куратора группы;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о самообслуживании;
- Положение о совете общежития;
- Должностная инструкция воспитателя общежития.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме – Методическая комиссия кураторов групп.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.

Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит методической комиссии кураторов групп. В состав методической комиссии входят кураторы учебных групп и воспитатели, на своих заседаниях рассматривает вопросы методического характера.

Непосредственно ответственные за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;

2) председатель методической комиссии координирует деятельность кураторов учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;

3) председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов учебных групп;

- 4) кураторы групп;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) психолог;
- 8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играет куратор группы, который закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного

процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства.

На основе общетехникумовского плана кураторы групп ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп. Один раз в неделю куратор группы работает с группой на тематическом классном часе, собрании актива группы. На тематических классных часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий

Находясь в структуре техникума, реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов I курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и второй год реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме проводится профориентационная работа с выпускниками общеобразовательных школ и учреждений СПО с целью популяризации специальностей, необходимых для устойчивого развития агропромышленного комплекса. В рамках данного проекта ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции осуществляется в соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся ОГАПОУ «РАТТ»

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции созданы следующие фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП СПО (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ОПОП СПО (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

В состав ГЭК вводятся представители работодателя.

7.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы

Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в техникуме с целью получения квалификации техник - технолог. В силу этого к оформлению выпускной квалификационной работы предъявляются определенные требования.

При подготовке выпускной квалификационной работы у студентов, как правило, возникает много трудностей, связанных с методикой ее написания, оформления и процедурой защиты. Методические рекомендации разработаны на основе учета наиболее распространенных проблем, связанных с написанием, оформлением и защитой выпускной квалификационной работы, и преследуют цели оказания помощи в этих направлениях.

Предлагаемые материалы состоят из введения, 3 разделов, списка литературы и приложений.

Основная часть раскрывает этапы выполнения квалификационной работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты.

В приложениях приводятся образцы форм календарного плана работы над квалификационной работой, отзыва научного руководителя, рецензента, титульного листа, оглавления.

При составлении рекомендаций авторы руководствовались нормативными документами.

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Выпускная квалификационная работа - итоговая научно-исследовательская (практическая) работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы.

Деятельность над выпускной квалификационной работой проводится под руководством председателя методической комиссии (МК) по специальности «Технология мяса и мясных продуктов». Студенты имеют право выбора темы ВКР. Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Выполнение работы начинается с получения студентом задания от руководителя. Руководитель осуществляет знакомство студента с основной литературой, дает характеристику источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы.

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. В план, составленный перед началом работы над проектом, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Это требование календарного плана предусматривает резерв времени для корректировки определенных этапов работы.

Кроме календарного плана, составляется план работы, раскрывающий основную проблематику и последовательность ее изложения. План работы составляется после утверждения темы, одновременно идет подбор источников литературы, Интернет-ресурсов.

В этот период определяются общие положения плана, которые затем становятся более определенными и конкретными. Все варианты плана необходимо фиксировать на бумаге, при этом важно стремиться к возможно большей точности формулировок. Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать источники, оптимизирует работу с ними. Накапливая материал в выписках, необходимо заранее определить его место в ВКР. Это существенно расширяет круг поиска источников, необходимых при анализе и характеристике поставленных проблем. После изучения основных источников рекомендуется составить календарный план работы.

Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать литературу, оптимизирует работу с ними. После изучения основных источников составляется окончательный вариант плана. В нём целесообразно наметить примерный объем каждой главы и раздела. Это позволит выдержать соразмерность частей и не допустить увеличения объема работы.

Чем подробнее проработан план, тем легче будет написать ВКР.

После завершения работы она представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется заместителем директора по учебной работе на рецензию. Рецензент оценивает работу по форме и содержанию.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГЭК для защиты.

Календарный план подготовки дипломной работы

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Ознакомление с Положением о ВКР		
2.	Выбор темы ВКР		
3.	Утверждение темы		
4.	Определение содержания и структуры		
5.	Подбор литературы		
6.	Написание отдельных параграфов и глав		
7.	Сбор материала для ВКР		
8.	Предоставление чернового варианта		
9.	Анализ чернового варианта		
10.	Работа над окончательным вариантом		
11.	Предварительная защита		
12.	Допуск студента к защите		
13.	Предоставление окончательного варианта		
14.	Рецензирование ВКР		
15.	Подготовка доклада на защиту		
16.	Предоставление работы в ГЭК		
17.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ		

РАЗДЕЛ II. НАПИСАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Структура и объем выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения

Объем ВКР работы в среднем 30 - 60 страниц машинописного текста.

2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы

Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя МК, подтверждающей допуск к защите ГЭК. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего дипломную работу, ниже, под подписью - дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.24

Содержание включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов, пунктов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложения".

В содержании все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение

Во введении должно быть отражено:

- обоснование выбора темы,
- определение её актуальности и значимости для науки и практики;
- предмет исследования,
- объект исследования,
- определение основной цели работы;
- выделение основных задач: обоснование теоретических основ работы и методов исследования.

Объем введения - до 5% текста работы.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Заключение завершает работу, в нем отражаются итоги всей работы. Здесь не даются новые фактические данные, новые теоретические положения, о которых не шла речь в предыдущих главах работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования и должны быть изложены таким образом, чтобы их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы целесообразно формулировать по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите выпускной квалификационной работы.

Практические рекомендации

В некоторых случаях после заключения (выводов) могут приводиться практические рекомендации, отражающие возможность использования результатов исследования в практической деятельности (в производстве, для разработки курсов и спецкурсов, уроков и др.).

Приложения

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту после списка использованной литературы. На отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей размещаются приложения. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, с напечатанным в правом верхнем углу страницы слова "Приложение". Если в работе одно приложение, оно обозначается так: «Приложение 1». Если приложений несколько, то они нумеруются арабскими цифрами без знака №, например: «Приложение 2». В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, например: «Согласно приложению 3 ...».

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста, с прописной буквы, отдельной строкой.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разбит на разделы, подразделы пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

РАЗДЕЛ III. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

При защите выпускной квалификационной работы проверяется готовность выпускника к выполнению профессиональных функций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом специальности, оценивается приобретенный выпускником в процессе обучения практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

1. Допуск к защите

К защите допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и успешно прошедшие все виды итоговых аттестационных испытаний.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью. Тематика ВКР должна соответствовать направлению выбранной специальности.

2. Процедура защиты

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), состав которой определяется директором техникума.

Председатель ГЭК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется слово для доклада (время доклада не более 10-15 мин).

После доклада студенту - автору работы задаются вопросы членами ГЭК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитываются отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГЭК выступают члены ГЭК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГЭК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет окончание защиты выпускной квалификационной работы.

Общая длительность защиты одной работы до 45 минут.

3. Содержание доклада

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые, определяют практическую значимость, степень и характер новизны.

При защите дипломной работы в ГЭК рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

4. Требования к иллюстрациям

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем,

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов.

5. Результаты защиты

На закрытом заседании члены ГЭК обсуждают результаты защиты и выносят решение ГЭК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

В случае разделения мнения между членами комиссии о вынесении той или иной оценки и о присвоении квалификации поровну выносятся та оценка и принимается то решение, которое поддержал председатель комиссии.

Председатель комиссии подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания техникума.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в техникуме -5 лет.

РАЗДЕЛ IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице 4 приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК

п/п	Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1	Актуальность и обоснование выбора темы				

2	Степень завершенности работы				
3	Объем и глубина знаний по теме				
4	Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
5	Наличие материала, подготовленного к практическому использованию				
6	Применение новых технологий				
7	Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
8	Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов				
9	Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
10	Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
	Общая оценка работы				

РАЗДЕЛ V. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1.	Технология производства полуфабрикатов маринованных КРС из филе цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
2.	Технология производства полуфабрикатов маринованных КРС из частей тушки цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
3.	Технология производства субпродуктов из мяса птицы в ассортименте в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
4.	Оборудование для уоя и первичной переработки птицы на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
5.	Ассортимент и технология производства полуфабрикатов, вырабатываемых из грудки цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
6.	Технология производства порционных полуфабрикатов из свинины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
7.	Технология производства мясокостных полуфабрикатов из свинины: рагу в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
8.	Технология производства полуфабрикатов в маринаде, выпускаемых в пакете для запекания на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
9.	Ассортимент и технология производства порционных полуфабрикатов из говядины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
10.	Оборудование для глубокой переработки мяса птицы на примере производства МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
11.	Особенности хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
12.	Ассортимент и технология производства мелкокусковых полуфабрикатов из

	говядины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
13.	Технология производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
14.	Технология производства инъекционной продукции из мяса цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
15.	Технология хранения и реализации полуфабрикатов из свинины на примере предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
16.	Технологический процесс приемки птицы и подачи на убой в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
17.	Сравнительный анализ процесса оглушения птицы на МПК «Ясные Зори»
18.	Технология производства жирового сырья из свинины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
19.	Технология производства мякотных субпродуктов из говядины торговой марки «Ясные Зори»
20.	Технология производства блоков из жилованого мяса замороженного в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
21.	Технология производства мясокостных субпродуктов из свинины торговой марки «Ясные Зори»
22.	Изготовление кожевенного сырья на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
23.	Производство субпродуктов из пром. группы в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
24.	Производство натуральных полуфабрикатов из мяса цыпленка-бройлера в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»
25.	Проведение разделки, обвалки и жиловки свинины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
26.	Проведение разделки, обвалки и жиловки говядины в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
27.	Анализ мероприятий по мойке и профилактической дезинфекции инвентаря, тары, технологического оборудования и производственных помещений на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
28.	Технология производства субпродуктов замороженных в монолите на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
29.	Убой, разделка и реализация свинины в полутушах в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПС и КРС
30.	Производство маринованных полуфабрикатов из мяса цыпленка-бройлера специального назначения в условиях предприятия МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 2»
31.	Технология производства кусковых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров: шашлык «Чахохбили» на предприятии МПК «Ясные Зори» филиал ООО «Белгранкорм» ППЗ и ГПП «Ракитное 1»

**ПРИЛОЖЕНИЯ:
РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ**

ПРИЛОЖЕНИЯ:
Рабочие программы
учебных дисциплин,
профессиональных
модулей

177

**Консультации по учебной дисциплине Русский язык
для специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2020-2021 учебный год**

№ п/п	Тема консультации	Количество часов
I СЕМЕСТР		
1.	Русский язык в современном мире.	1
2.	Язык и речь. Виды речевой деятельности.	1
3.	Функциональные стили речи и их особенности.	1
4.	Текст как произведение речи.	1
5.	Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).	1
II СЕМЕСТР		
6.	Морфемика как наука. в предложении с разными видами связи	1
7.	Основные орфоэпические нормы русского языка.	1
8.	Правописание чередующихся гласных в корне слова.	1
9.	Правописание приставок пре- и при-.	1
10.	Правописание сложных слов.	1
11.	Предложение с однородными членами и знаки препинания в них.	1
12.	Вводные слова и предложения.	1
13.	Обращения. Знаки препинания при них.	1
14.	Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	1
15.	Знаки препинания в предложении с разными видами связи	1

Всего: 15 часов

Преподаватель: Лосева И.Н.

178

**Консультации по учебной дисциплине Литература
для специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
2020-2021 учебный год**

№ п/п	Тема консультации	Количество часов
I СЕМЕСТР		
1.	Образы героев драмы А.Н. Островского «Гроза	1
2.	Конфликт поколений в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»	1
3.	Любовная лирика Ф.И. Тютчева	1
4.	Поэма Н.А. Некрасова «Русские женщины»	1
5.	Поиски правды в поэме Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»	1
II СЕМЕСТР		
1.	Сказки М.Е. Салтыкова - Щедрина	1
2.	Мысль семейная в романе Л.Н. Толстого «Война и мир»	1
3.	Сатирические рассказы А.П. Чехова	1
4.	Проблематика романа М.А. Шолохова «Тихий Дон»	1
5.	Ершалаимские главы в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита»	1

Всего: 10 часов

Преподаватель: Лосева И.Н.