



АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ
ЗЕЛЕНАЯ ДОЛИНА

Министерство образования Белгородской области

**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Корочанский сельскохозяйственный техникум»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

Специальность

**35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной
продукции**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Технолог

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 8 от 12.05.2026 г.

Утверждено Приказом

приказ № 77 от 12.05.2026 г.

ОГАПОУ «Корочанский СХТ»



С.Я.Рожкова

**Согласовано с предприятием-работодателем
АПХ «Зеленая Долина»**



Е.С.Юдина



**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Срок освоения ППССЗ – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Структурный элемент	Согласование (согласовано/не согласовано)
Основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»	согласовано

Согласовано с предприятием-работодателем
АПХ «Зеленая Долина»



Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Назначение основной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений.....	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	6
3.2. Профессиональные стандарты.....	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	11
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	13
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	16
5.1. Учебный план.....	16
5.2. Календарный учебный график.....	18
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	19
5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы.....	19
5.5. Практическая подготовка.....	19
5.6. Государственная итоговая аттестация.....	19
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	20
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	20
6.2. Электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	20
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	20
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	21
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений	
Приложение 4. Порядок организации государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ООП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 16.08.2024 №581 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ООП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (Приказ Минпросвещения России от 16.08.2024 г. № 581);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681

«О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694;

Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;

Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);

Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».

Устав Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Корочанский сельскохозяйственный техникум» (приказ департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от « 17 » июня 2015 г. № 155, с изменениями от 26.01.2022 года);

Лицензия ОГАПОУ «Корочанский СХТ», выдана 25.01.2016 г., № 8104;

Положение № 8 от 10.02.2022 г. «О порядке приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Корочанский СХТ» на 2022/2023 учебный год с изменениями и дополнения

Положение № 49 от 30.08.2021 г. «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Корочанский сельскохозяйственный техникум».

Положение № 34 от 01.09.2015 «О формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ «Корочанский СХТ» (с изменениями от 25.03.2022 г.)

Положение № 11 от 01.09.2015 г. «Правила внутреннего распорядка обучающихся ОГАПОУ «Корочанский СХТ» (с изменениями от 25.03.2020 г.)

Положение № 12 от 30.08.2021 г. «О порядке и основании перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска обучающимся ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

Положение № 48 от 30.08.2021 г. «О порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ОГАПОУ «Корочанский СХТ», обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

Положение № 116 от 21.12.2020 г. «Об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации в ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

Положение № 47 от 01.11.2019 г. «О порядке и формах проведения государственной итоговой аттестации, организации подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ОГАПОУ «Корочанский СХТ».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУД – общеобразовательные учебные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ООП-П – основная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПП- ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (Стажировка на предприятии);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	13 Сельское хозяйство
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Минтруда РФ от 08.06.2022 №348Н
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 16.08.2024 №581
Квалификация (-и) выпускника	Технолог
в т.ч. дополнительные квалификации	Лаборант химического анализа
Направленности (при наличии)	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428
Форма обучения	очная

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 13 Сельское хозяйство

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ООП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 №694н	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля

			продуктов питания из растительного сырья	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
				В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Технология хранения и переработки зерна и семян

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства
ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства
Виды деятельности по выбору	
-	-
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (АПХ «Зеленая Долина»)	
ВД 4 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМ 04 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,

	информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	задач	оформлять результаты поиска
			оценивать практическую значимость результатов поиска
			применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
			использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
			номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			приемы структурирования информации
			формат оформления результатов поиска информации
			современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
			программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	и	Умения:
			определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
			применять современную научную профессиональную терминологию
			определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
			определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
			презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
			определять источники достоверной правовой информации
			составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	Навыки/Практический опыт: – изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур; – проведение анализа метеорологических условий с целью определения оптимальных сроков проведения технологических операций при возделывании сельскохозяйственных культур; – разработка планов-графиков проведения технологических операций.
		Умения: - устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.
		Знания: - требования к условиям проведения технологических

		операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая; - оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур.
	ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	Навыки/Практический опыт: – разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов-графиков проведения технологических операций; – корректировка заданий с учетом конкретных погодных условий; – распределение заданий между растениеводческими бригадами; – выдача заданий; -проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий; - обоснование выполнения производственных заданий в оптимальные сроки и с высоким качеством. Умения: - определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам); - готовить материалы для инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий с учетом специфики заданий и конкретных условий их выполнения; - анализировать особенности и уровень профессиональной подготовки работников, для которых проводится инструктаж;

		- проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач; - осуществлять обратную связь для оценки понимания работниками содержания инструктажа; - выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Знания: - сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы; - технологии возделывания сельскохозяйственных культур с учетом погодных и почвенных условий; - приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий; - приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	Навыки/Практический опыт: — контролировать качества проведения технологических операций по обработке почвы, посеву сельскохозяйственных культур, уходу за ними, уборке урожая в конкретных условиях; — организация устранения нарушений требований технологических карт, выявленных в ходе контроля качества проведения работ по возделыванию сельскохозяйственных культур. Умения: - выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций;

		- выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; - определять пути их устранения; - организовывать работы по устранению дефектов и недостатков Знания: - требования к проведению технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций; - классификация и характеристика методов контроля качества выполнения технологических операций; - требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными; - способы выявления дефектов и недостатков технологических операций; - методы устранения дефектов и недостатков; - порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков
	ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	Навыки/Практический опыт: Выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. Умения: - выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; - определять качество семян;

		- определять биологический урожай и анализировать его структуру
		Знания: - основные технологии производства растениеводческой продукции; - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; - виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; - методы программирования урожаев.
	ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	Навыки/Практический опыт: – организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства.
		Умения: - осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности.
		Знания: - требования действующих стандартов к продукции растениеводства; - способы транспортировки и хранение различных видов продукции растениеводства; - приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.
	ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.	Навыки/Практический опыт: – сбор информации для составления первичной отчетности;

		– обработка и оформление информации для составления первичной отчетности. Умения: - анализировать информацию для составления первичной отчетности; - представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами. Знания: - требования к составлению первичной отчетности; - источники сбора информации; - правила обработки (анализа) информации.
ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	Навыки/Практический опыт: Планирование выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами Умения: - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; - выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; - определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; - производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; - определять необходимое количество воды для поения животных; - оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;

		- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства Знания: - технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; - зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; - методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; - основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; - методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; - виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; - основные методы оценки качества продукции животноводства.
--	--	--

	ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	Навыки/Практический опыт: – разработка распорядка дня сельскохозяйственных животных различных видов и производственных групп при содержании их в животноводческих помещениях и на пастбищах; – определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно обоснованными нормами. Умения: – определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки). Знания: - принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом; - биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство; - факторы, влияющие на наступление половой зрелости сельскохозяйственных животных; - механизмы формирования племенных и продуктивных качеств сельскохозяйственных животных; - методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности); - принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации
--	--	--

	ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.	их воспроизводства. Навыки/Практический опыт: – оценка физиологического состояния сельскохозяйственных животных, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля; – оценка соответствия микроклимата животноводческих помещений для различных половозрастных групп сельскохозяйственных животных технологическим требованиям, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля. Умения: - определять необходимость перевода сельскохозяйственных животных из одной производственной группы в другую, основываясь на оценке их физиологического состояния; - корректировать мероприятия по уходу за сельскохозяйственными животными на основе анализа их физиологического состояния; - вести электронную базу данных по состоянию сельскохозяйственных животных; - осуществлять контроль своевременности реализации элементов распорядка дня сельскохозяйственных животных различных производственных групп. Знания: - требования к микроклимату в животноводческих помещениях в соответствии с технологией содержания сельскохозяйственных животных и ветеринарными нормами;
--	--	--

		- порядок проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных с соблюдением ветеринарно-санитарных норм; - порядок проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, требования к уходу за животными до и после осеменения; - особенности ухода за сельскохозяйственными животными различных производственных групп
	ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	Навыки/Практический опыт — оперативный контроль качества выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных; — принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных. Разработка предложений по совершенствованию технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных с целью повышения эффективности животноводства. Умения: - осуществлять контроль своевременности и качества проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, уходу за животными до и после осеменения; - осуществлять контроль своевременности и

		качества проведения специальных мероприятий по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов Знания: - сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами; - определения порядка подготовки пастбищ и выгульных площадок, выгульнокормовых дворов к выпасу (выгулу) сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями технологии, разработки технологии воспроизводства сельскохозяйственных животных различных видов
	ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	Навыки/Практический опыт -контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных. Умения: - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых

		технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий
		Знания: - методы оценивания качества выполняемых работ; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; – функциональные обязанности работников и руководителей.
	ПК 2.6 Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.	Навыки/Практический опыт: – ведения документации установленного образца.
		Умения: - ведения утвержденной учетно-отчетную документации по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.
		Знания: - правила первичного документооборота, учета и отчетности.
	ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства	Навыки/Практический опыт: – сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных; – разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами.

		Умения: - пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных Знания: - зоогигиенические и ветеринарно-санитарные нормы обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп; - требования к пастбищам, выгульным площадкам, выгульно-кормовым дворам для сельскохозяйственных животных и порядок их подготовки к использованию; - влияние параметров окружающей среды (микроклимата) животноводческих помещений на состояние животных, продуктивность животноводства, срок службы животноводческих зданий и оборудования, здоровье работников; - научно обоснованные параметры микроклимата для различных половозрастных групп животных; - оптимальный распорядок дня сельскохозяйственных животных в зависимости от вида, половозрастной группы, физиологического состояния животных при различных технологиях содержания
ВД 3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13324 Лаборант	ПК 3.1 Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований	Навыки/Практический опыт: - отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований

химического анализа	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		Умения: — осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		Знания: - Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	ПК 3.2.Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Навыки/Практический опыт: — проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Умения: —готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции Знания: - нормативные и методические документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

		— основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ПК 3.3 Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Навыки/Практический опыт: — проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Умения: - проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с регламентами Знания: - состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
	ПК 3.4 Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Навыки/Практический опыт: — проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Умения: — подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов

		лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		Знания: -основы технологии производства продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.5 Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Навыки/Практический опыт: – проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Умения: – рассчитывать погрешности результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

	ПК 3.6 Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Знания: -основы технологии производства продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции Навыки/Практический опыт: – проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции по установленным регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Умения: – Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования – Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования – Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
--	--	---

		– Анализировать рабочие растворы для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции – Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции Знания: Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
	ПК 3.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов	Навыки/Практический опыт: – документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Умения: – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства и обращения

		на рынке пищевой продукции – Вести и составлять документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции – Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции Знания: – формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе; производства и обращения на рынке пищевой продукции; – документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции , в том числе в электронном виде
--	--	---

ВД 4 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПК 4.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Навыки/Практический опыт: внедрения автоматизированных систем
		Умения: дифференцировать информацию при обработке профессиональных баз данных
		Знания: пути внедрения цифровизации в сельском хозяйстве
	ПК 4.2 Выполнять цифровое	Навыки/Практический опыт:

	управление технологическими и производственными процессами	практическими навыками работы с различными источниками данных и информации, современными программными продуктами для извлечения данных из различных приложений и систем
		Умения: использовать современные аналитические системы и технологии для решения профессиональных задач Знания: особенности сбора и обработки информации в современной информационной среде
	ПК 4.3 Проводить документирование сельскохозяйственных работ в среде цифровых платформ	Навыки/Практический опыт: Ведение электронной базы данных
		Умения: Пользоваться специализированными электронными ресурсами при сборе данных, необходимых для оперативного планирования работ
		Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при организации работы
		Знания: Правил работы со специализированными электронными информационными ресурсами, используемыми для сбора данных в части, касающейся оперативного планирования работ
		Состав и функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога
		Правила работы с компьютерными и телекоммуникационными средствами в

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ООП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессиональ ного стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная часть	ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно- технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.			
		ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.			

		ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства. ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства. ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.			
Обязательная часть	ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами. ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами. ПК 2.3. Оценивать физиологическое	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля. ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков. ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля. ПК 2.6 Формировать			
--	--	---	--	--	--

		первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде. ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства			
Вариативная часть	ВД 3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 3.1 Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции ПК 3.2. Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

		продукции ПК 3.3 Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции ПК 3.4 Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции ПК 3.5 Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции ПК 3.6 Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований			производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	---	--	--	--

		состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции ПК 3.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов			
Вариативная часть	ВД 4 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПК 4.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем ПК 4.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами ПК 4.3 Проводить документирование сельскохозяйственных работ в среде цифровых платформ	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																	
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																							
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	
Общеобразовательная подготовка																																			
БД	Базовые дисциплины ¹																																		
ОУД.01	Русский язык	о	о		о	о	о			о																о									
ОУД.02	Литература	о	о	о	о	о	о																												
ОУД.03	Математика	о	о		о																								о						
ОУД.04	Иностранный язык	о	о		о					о			о																						
ОУД.05	Информатика	о			о	о																					о								
ОУД.06	Физика	о	о	о	о	о	о	о	о	о			о																						
ОУД.07	Химия	о	о		о			о					о									о													
ОУД.08	Биология	о	о		о			о					о								о														
ОУД.09	История	о	о		о	о	о														о							о							
ОУД.10	Обществознание	о	о		о		о			о																	о								
ОУД.11	География	о	о				о			о															о			о							
ОУД.12	Физическая культура	о			о				о																				о						
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	о	о	о	о	о	о	о	о	о																									
ОУД.14	Индивидуальный проект	о	о		о			о					о																о						
ПП	Профессиональная подготовка																																		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																																		
СГ.01	История России	о	о	о		о	о						о									о													
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	о	о	о	о	о	о	о				о																							
СГ.04	Физическая культура	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о	о																						
СГ.05	Основы финансовой грамотности	о	о	о	о	о	о	о	о	о		о			о																				
СГ.06	Основы бережливого производства	о		о	о			о				о	о				о	о																	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл																																		
ОП.01	Математические методы решения		о	о	о	о	о	о	о	о		о			о						о	о				о									

¹ Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план представлен **отдельно**.

5.2. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование ПМ, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ²	Ответственный от предприятия		
1.	1. УП.01 Учебная практика	ПМ.01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	216					
			36	3				
			36	4				
			108	5				
			36	6				
	2.ПП.01.01 Производственная практика		252					
			36	6				
			108	3				
			108	3				
2	3. УП.02 Учебная практика	ПМ.02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	180					
			108	6				
			72	8				
	4.ПП.02.01 Производственная практика		72	8				
3	5. УП.03 Учебная практика	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа	72					
			36	4				
			36	5				
	6.ПП.03.01 Производственная практика		72					

5.3. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		III		Октябрь		III		Ноябрь		Декабрь		III		Январь		III		Февраль		III		Март		III		Апрель		III		Май		Июнь		III		Июль		Август		Всего, ак.ч.										
	Порядковые номера недель учебного года																																																		
	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

² Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы		Подготовка к ГИА	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		Всего		Всего	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	ак.ч.	
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36	-	-	-	-	-	-	-	-	11	396	-	1872
2 курс	36 1/2	1314	15 1/2	558	21	756	1 1/2	54	1/2	18	1	36	4	108	1	36	3	108	-	-	10	360	-	1872
3 курс	29	1044	11	396	18	648	2	72	1	36	1	36	10	360	5	80	5	80	-	-	11	396	-	1872
4 курс	17	612	13	468	4	144	2	72	1	36	1	36	12	432	3	108	9	324	2	72	2	72	144	1404
Всего	121 1/2	4374	55 1/2	1998	66	2376	7 1/2	270	3 1/2	126	4	144	26	936	9	324	17	612	2	72	34	1224	144	7020

36 – обучение по модулям и ПА дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) П (36 ак.ч. в неделю); – практики

К – каникулы Г государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

Δ – подготовка к ГИА

³ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ООП-П.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

–реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Примерная программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Примерная программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Примерный перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

-Русского языка и литературы

-Истории

-Обществознания

-Биологии

- Математики и Информатики
- Географии
- Иностранного языка
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Инженерной графики
- Агрономии
- Зоотехнии
- Экономики, менеджмента и маркетинга
- Экологических основ природопользования
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Управление структурным подразделением организации
- Правовых основ профессиональной деятельности

Лаборатории:

- Химии и основ аналитической химии
- Физики
- Технической механики
- Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Метрологии, стандартизации и оценки качества
- Технологий производства продукции растениеводства
- Технологий производства продукции животноводства
- Кормопроизводства
- Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Мастерские:

Учебно-производственные

Полигон:

Учебно-производственное хозяйство

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир и место для стрельбы

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

-Актный зал

6.1.3 Минимально необходимый для реализации образовательной программы СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.