Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новооскольский колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих/
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

_____

код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Программа подготовки — базовая
Квалификация — технолог
Нормативный срок освоения ОП-П - 3 года 9 месяцев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Подписано цифровой подписью: Осипов Сергей Владимирович
DN: cn=Осипов Сергей Владимирович, o=ОГАПОУ Новооскольский колледж, email=mail@noskolagrokol.ru, c=RU
Дата: 2025.10.07 14:54:16 +03'00'

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 1 от 28.08..2025 г.

Утверждено Приказом
ОГАПОУ «НОК» приказ № 846 от 29.08..2025 г.

_____ /Осипов С.В.
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Приосколье» _____ /Сердюк В.А._____/
_____
подпись

2025 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
образовательной программы
по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О.)	Адрес, тел.
Акционерное общество «Приосколье»	Исполнительный директор Сердюк Виктор Александрович	309640, Новооскольский р-н, ст.Холки Телефон (47233) 4-54-02, (47233) 4-51-51 **http://www.prioskol.ru** ИНН: 3123100360,КПП: 311401001, ОКПО: 71462939,ОГРН: 1033107033882

Согласовано с предприятием-работодателем АО «Приосколье»

В.А. Сердюк

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 4

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **5**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 6

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **7**

4.1. Общие компетенции 7

4.2. Профессиональные компетенции 10

4.3. Матрица компетенций выпускника 21

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **34**

5.1. Учебный план 34

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 34

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 41

5.4. Календарный учебный график 41

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 42

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 42

5.7. Практическая подготовка 42

5.8. Государственная итоговая аттестация 43

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **43**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 43

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 44

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 45

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 45

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

1 Настоящая образовательная программа (далее — ОП-П) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35,02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 г, № 581 (зарегистрировано в Министерстве юстиции России от 17 сентября 2024 г, № 79491).

ОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продуктами, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП.

*-1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273•ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 13 мая 2021 г, № 63394);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г, № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями 20 декабря 2022 года), (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 21 сентября 2022 г, № 70167) (далее • Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 г. № 581 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 17 сентября 2024 г. № 79491);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г, N 8851390 «О

практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 11 сентября 2020 г, № 59778);

-Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г, № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное образование» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 14 августа 2023 г, № 74776);

-Приказ Министерства щуки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г, № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 05 сентября 2020 г. № 59764);

-Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 27 апреля 2024 г, № 289 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 (зарегистрировано в Министерстве Юстиции Российской Федерации от 31 мая 2024 г. № 78367);

-Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

-Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

-Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

-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»;

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

-Устав ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;

-Бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности, выданная Министерством образования Белгородской области от 09.06.2017 (регистрационный номер лицензии серия № Л035 – 01234 – 31/00235038).

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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	отрасль Профессионалитета 13 сельское хозяйство
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.06.2022 г. № 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 от16.08.2024 г. № 581
Квалификация (-и) выпускника	технолог
в т.ч. дополнительные квалификации	Лаборант химического анализа
Направленности (при наличии)	нет
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 г. 10 м.
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 г.9м-в
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5796
Форма обучения	очная

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО 13 Сельское хозяйство

3.2. Профессиональные стандарты[1]

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-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 продуктов питания из растительного сырья к	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

[1] *При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).*

				безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации:- сочетания квалификаций
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПМ 01. Организация производства, первичной переработки и храпения продукции растениеводства	Технолог осваивается
Организация производства первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПМ 02. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Технолог осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 03.Выполнение работ по профессии рабочих (13321 Лаборант химического анализа)	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 информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, 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	**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	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	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
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 профессии/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		**Умения:**

	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация производства, первичной	ПК1.1. Планировать работу растениеводческих	**Практический опыт:** Изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур.

переработки и хранения продукции растениеводства	бригад, (звеньев, работников) по выполнению полевых работе	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; н том числе с учетом фактических погодных условий
		Знания: требования к условиям проведения технологических операций до 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	**Практический опыт:** Разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов -графиков проведения технологических операций. Корректировка заданий с учетом погодных условий, Распределение заданий между растениеводческими бригадами. Выдача заданий, Проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий. Обоснование выполнения производственных заданий н 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.	**Практический опыт:** Контролирование 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
		Практический опыт:

	ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства	Выбор 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	**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	**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
		Практический опыт:

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.	Планирование выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами
		Умения: определять вид, породу, упитанность, 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	**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)

	соответствии с технологическими картами, регламентами	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 их воспроизводства
	ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата н животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля,	**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 н разведени сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	**Практический опыт:** Оперативный контроль качества выполнения технологических операций в области содержания и разведено сельскохозяйственных животных. Принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведений сельскохозяйственных животных, Разработка предложений по совершенствованию технологии содержания и ведения 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 всех 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	**Практический опыт:** Контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.
		Умения:

	животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля,	• 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) 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 отчётность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде	**Практический опыт:** Ведения документации установленного образца
		Умения: -ведения утвержденной учетно-отчетной документации по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде
		Знания: правила первичного документооборота, и отчетности
	ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства.	**Практический опыт:** Сбора исходных материалов, необходимых ТТ я 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 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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13321 Лаборант химического анализа)	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	**Практический опыт:** -отбор 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 **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
	ДПК 3.2 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения	**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: -проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с регламентам

	на рынке пищевой продукции	**Знания:** - - состав и свойства побочных продуктов переработки мясного сырья
	ДПК 3.3Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции. -	**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 регламентам
		Знания: - состав и свойства побочных продуктов переработки мясного сырья
	ДПК 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 безопасност
		Умения: подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов 27 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
	ДПК 3.5. Проведение органолептических	**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,

	исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	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
		Знания: - -основы технологии производства продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ДПК 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	**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 безопасност
		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
	ДПК 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	**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 учетноотчетной 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 вид
		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

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[2]

[2] *Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.*

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1 Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационнотехнических 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.	22.003	ОТФ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		…ПК 1.3.	22.003	ОТФ	В/01.4 Проведение

		Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.		Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	22.003	ОТФ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	22.003	ОТФ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	В/01.4 Проведение организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

				готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.	22.003	ОТФ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 02Организация производства ,первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	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 организационнотехнических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		ПК 2.2Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами			
		ПК 2.3. Оценивать физиологическое 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 34повышению эффективности животноводств			

	ВД 03 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	22.003	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	В/01.4 Проведение организационнотехнических 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 производства продуктов питания из растительного сырья
		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			
		ПК 3.3 Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения 35 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 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 36 1 Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции			

		путем составления учетноотчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов			

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

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**	**ЛК 01**	**ЛК 03**	**ЛК 04**	**ЛК 07**	**ЛК 08**	**ЛК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**
		ПК 3.1	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**								
ОУД.01	Русский язык	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 3.2					
ОУД.02	Литература	ЛК 01	ЛК 03	ЛК 04	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 3.2					
ОУД.03	Математика	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 09	ОК 02	ПК 3.4							
ОУД.04	Иностранный язык	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 09	ОК 02	ПК 1.3							
ОУД.05	Информатика	ЛК 01	ЛК 04	ОК 05	ПК 3.3								
ОУД.06	Физика	ЛК 01	ЛК 03	ЛК 04	ЛК 07	ЛК 08	ЛК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.3		
ОУД.07	Химия	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 07	ОК 02	ПК 1.3	ПК 2.5						
ОУД.08	Биология	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 07	ОК 02	ПК 1.3	ПК 2.4						
ОУД.09	История	ЛК 01	ЛК 04	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 3.3						
ОУД.10	Обществознание	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 09	ОК 02	ОК 06	ПК 3.3						
ОУД,11	География	ЛК 01	ЛК 09	ОК 02	ОК 06	ПК 3.1							
ОУД.12	Физическая культура	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 08	ПК 3.4								
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 08	ПК 3.4								
ОУД.14	Индивидуальный проект	ЛК 01	ЛК 04	ЛК 07	ОК 02	ПК 1.3	ПК 2.4						

СГ.01	**Социально-гуманитарный цикл**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 08**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.1**	**ПК 1.6**	**ПК 2.1**
		пк 3.6	**ПК 3.1**	**ПК 3.5**									
СГ.01	История России	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 3.1					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЖК 01	ЖК 03	ОК 02	ОК 05	ОК 06	пк 3.6						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 2.1			
СГ.04	Физическая культура	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 08	ЖК 09	ПК 1.6	ПК 2.1				
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 08	ЖК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 2.1	
СГ.06	Основы бережливого производства	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ПК 1.1	ПК 2.1							
СГ. 07	Основы предпринимательский деятельности	ЖК 01	ЖК 03	ОК 05	ПК 3.5								
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 08**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 1.4	**ПК 1.5**	**ПК 1.6**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**пк 3.6**	**ПК 3.1**
		ПК 3.4	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**								
ОП.01	Математические методы решения прикладных профессиональных задач	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 09	ОК 02	ОК 05	ПК 1.3	ПК 2.5	ПК 3.4				
ОП.02	Экологические основы природопользования	ЖК 01	ЖК 07	ОК 02	ПК 1.4	ПК 2.4							
ОП.03	Основы агрономии	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6		
ОП.04	Основы зоотехники	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 07	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7		
ОП.05	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.4			
ОП.06	Основы аналитической химии	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2					
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 4.1	ПК 4.2						
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 08	ОК 02	ПК 1.3	ПК 2.4						
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 09	ОК 02	ОК 05	ПК 1.6	ПК 2.6				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 07	ОК 02	ПК 1.6	пк 3.6						
ОП.11	Охрана труда	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ОК 02	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 3.5			

ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 09	ОК 02	ПК 1.3	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.7	ПК 3.1	
ОП.13	Карьерное моделирование	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ОК 02	ОК 06	ПК 1.2	ПК 2.3			
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**
		ПК 1.5	**ПК 1.6**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	
ПМ.01	**Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	**ПК 1.5**
		ПК 1.6											
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства	ЖК 01	ЖК 07	ЖК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6			
МДК.01.02	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства	ЖК 01	ЖК 07	ЖК 09	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 1.5						
МДК.01.03	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	ЖК 01	ЖК 07	ЖК 09	ОК 02	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 1.5					
УП.01	*Учебная практика*	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ОК 02	ОК 05	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5
		ПК 1.6											
ПП.01.01	*Производственная практика*	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	
ПМ.02	**Организация производства,первичной переработки и хранения продукции животноводства**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.5**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**								
МДК.02.01.	Технологии производства продукции животноводства	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 2.1	ПК 2.2						
МДК.02.02	Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.5					
МДК.02.03	Кормопроизводство	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 1.5	ПК 2.1					
УП.02	*Учебная практика*	ЖК 01	ЖК 03	ЖК 04	ЖК 07	ЖК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7									
ПП.02	*Производственная практика*	ЖК 01	ЖК 04	ЖК 07	ОК 02	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	
ПМ.03	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ЖК 01**	**ЖК 03**	**ЖК 04**	**ЖК 07**	**ЖК 09**	**ОК 02**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**				

	13321 Лаборант химического анализа												
МДК.03.01.	Профессиональная подготовка рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 09	ОК 02	ПК 4.1	ПК 4.2				
УП.03	*Учебная практика*	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 09	ОК 02	ПК 4.1	ПК 4.2				
ПМ.04	**Формирование ключевых компетенций цифровой экономики**												
МДК.04.01	Цифровая экономика												
УП.04.01	*Учебная практика*												
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация	**ЈК 01**	**ЈК 03**	**ЈК 04**	**ЈК 07**	**ЈК 08**	**ЈК 09**	**ОК 02**	**ОК 05**	**ОК 06**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 1.4	**ПК 1.5**	**ПК 1.6**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**пк 3.6**	**ПК 3.7**
		ПК 3.1	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**					
ГИА	*Подготовка дипломной работы*	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 08	ЈК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	пк 3.6	ПК 3.7
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2					
ГИА	*Защита дипломной работы*	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 08	ЈК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	пк 3.6	ПК 3.7
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2					
ГИА	*Подготовка к демонстрационному экзамену*	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 08	ЈК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	пк 3.6	ПК 3.7
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2					
ГИА	*Проведение государственного экзамена*	ЈК 01	ЈК 03	ЈК 04	ЈК 07	ЈК 08	ЈК 09	ОК 02	ОК 05	ОК 06	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	пк 3.6	ПК 3.7
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2					

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план [3]

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
													Обязательная							
														в том числе						
			Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
1																				
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	10					1476		48	1404	658	692	54			24	
4																				
5	НО	Начальное общее образование																		
6	*																			
7																				
8	ОО	Основное общее образование																		
9	*																			
10																				
11	СО	Среднее общее образование	4	1	10					1476		48	1404	658	692	54			24	
12																				
13	БД	Базовые дисциплины	4	1	10					1476		48	1404	658	692	54			24	
14	ОУД.01	Русский язык	1							72		12	54	18	36				6	
15	ОУД.02	Литература			2					108			108	54	54					
16	ОУД.03	Математика	2							232		12	214	138	76				6	

[3] *Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.*

17	ОУД.04	Иностранный язык			2					72			72	2	70					
18	ОУД.05	Информатика			2					144			144	28	116					
19	ОУД.06	Физика			3					108			108	94		14				
20	ОУД.07	Химия	1							144		12	126	50	50	26			6	
21	ОУД.08	Биология	2							144		12	126	66	46	14			6	
22	ОУД.09	История			2					136			136	90	46					
23	ОУД.10	Обществознание			3					72			72	38	34					
24	ОУД,11	География			1					72			72	44	28					
25	ОУД.12	Физическая культура		1	2					72			72	14	58					
26	ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	22	46					
27	ОУД.14	Индивидуальный проект			2					32			32		32					
28	*																			
29																				
30																				
31	*																			
32																				
33																				
34	*																			
35																				
36																				
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	5	24		2			4104		126	2916	1660	1132	84		40	90	
38																				
39	СГ.01	Социально-гуманитарный цикл	1	5	5					598		12	580	126	454				6	

40	СГ.01	История России			4					52			52	32	20					
41	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					172			172		172					
42	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			6					68			68	20	48					
43	СГ.04	Физическая культура		3-7	8					170			170		170					
44	СГ.05	Основы финансовой грамотности	3							42		12	24	24					6	
45	СГ.06	Основы бережливого производства								36			36	18	18					
46	СГ. 07	Основы предпринимательский деятельности			8					58			58	32	26					
47	*																			
48																				
49																				
50	*																			
51																				
52	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		10					984		36	930	588	258	84			18	
53	ОП.01	Математические методы решения прикладных профессиональных задач	5							108		12	90	48	42				6	
54	ОП.02	Экологические основы природопользования			2					36			36	18	18					
55	ОП.03	Основы агрономии			2					66			66	56	10					
56	ОП.04	Основы зоотехники			2					66			66	46	20					
57	ОП.05	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	4							194		12	176	114	62				6	
58	ОП.06	Основы аналитической химии			4					90			90	42	10	38				
59	ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена	6							98		12	80	70		10			6	
60	ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			6					60			60	24		36				
61	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4					96			96	70	26					

62	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности			7					48			48	28	20					
63	ОП.11	Охрана труда			6					36			36	18	18					
64	ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5					50			50	30	20					
65	ОП.13	Карьерное моделирование			4					36			36	24	12					
66	*																			
67																				
68	ПЦ	Профессиональный цикл	10		9		2			2522		78	1406	946	420			40	66	
69																				
70	ПМ.01	Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	4		2		1			934		36	514	334	160			20	24	
71																				
72	МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства	5				5			256		12	238	136	82			20	6	
73	МДК.01.02	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства	7							114		12	96	68	28				6	
74	МДК.01.03	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	6							198		12	180	130	50				6	
75	МДК*																			
76																				
77	УП.01	Учебная практика			5		РП		час	216			216	нед	6					
78	УП*																			
79																				
80	ПП.01.01	Производственная практика			8		РП		час	144			144	нед	4					
81	ПП*																			
82																				
83	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	8							6									6	

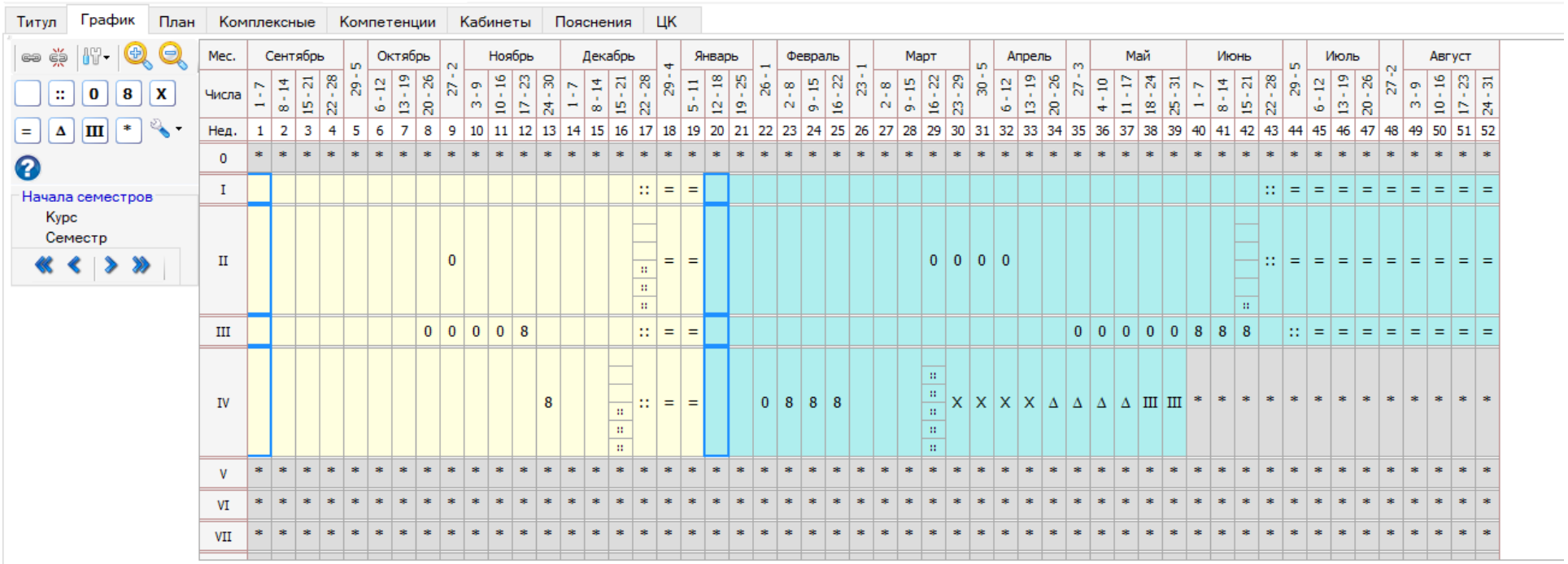
84		Всего часов по МДК								568			514							
85																				
86	ПМ.02	Организация производства,первичной переработки и хранения продукции животноводства	3		3		1			894		24	528	376	132			20	18	
87																				
88	МДК.02.01.	Технологии производства продукции животноводства	7				7			254		12	236	162	54			20	6	
89	МДК.02.02	Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства			7					148			148	114	34					
90	МДК.02.03	Кормопроизводство	7							162		12	144	100	44				6	
91	МДК*																			
92																				
93	УП.02	Учебная практика			6		РП		час	180			180	нед	5					
94	УП*																			
95																				
96	ПП.02	Производственная практика			7		РП		час	144			144	нед	4					
97	ПП*																			
98																				
99	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8							6									6	
#		Всего часов по МДК								564			528							
#																				
#	ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа	2		1					354		12	222	152	70				12	
#																				
#	МДК.03.01.	Профессиональная подготовка рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа	4							240		12	222	152	70				6	
#	МДК*																			
#																				

#	УП.03	Учебная практика			4		РП		час	108			108	нед	3						
#	УП*																				
#																					
#	ПП*																				
#																					
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	4							6									6		
#		Всего часов по МДК								240			222								
#																					
#	ПМ.04	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	1		2					196		6	142	84	58				12		
#																					
#	МДК.04.01	Цифровая экономика			8					154		6	142	84	58				6		
#	МДК*																				
#																					
#	УП.04.01	Учебная практика			8		РП		час	36			36	нед	1						
#	УП*																				
#																					
#	ПП*																				
#																					
#	ПМ.04.ЭК	экзамен по модулю	8							6									6		
#		Всего часов по МДК								154			142								
#																					
#	ПМ*																				
#																					
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	828			828	нед	23						
#																					
#		Учебная практика							час	540			540	нед	15						
#		Концентрированная							час	540			540	нед	15						
#		Рассредоточенная							час					нед							
#																					
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	288			288	нед	8						
#		Концентрированная							час	288			288	нед	8						

#		Рассредоточенная							час					нед							
#																					
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144			144	нед	4						
#																					
#		Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6						
#	ГИА	Подготовка дипломной работы							час	108			108	нед	3						
#	ГИА	Защита дипломной работы							час	36			36	нед	1						
#	ГИА	Подготовка к демонстрационному экзамену							час	36			36	нед	1						
#	ГИА	Проведение государственного экзамена							час	36			36	нед	1						
#																					
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О								48											
#																					
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								126											
#																					
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	6	34		2			5796		174	4320	2318	1824	138		40	114		
#																					

#		Экзамены (без учета физ. культуры)
#		Зачеты (без учета физ. культуры)
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)

5.4. Календарный учебный график



2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов, обучающихся по плану	Количество групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	34 1/3	15 1/2	18 5/6	1 2/3	1/2	1 1/6	5	1	4									11	52	25	1
III	27	11	16	2	1	1	9	4	5	4	1	3						10	52	25	1
IV	19 2/3	14 1/2	5 1/6	2 1/3	1 1/2	5/6	1		1	4	1	3	4		4	4	2	2	39	25	1
Всего	**120**	**57**	**63**	**8**	**4**	**4**	**15**	**5**	**10**	**8**	**2**	**6**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**195**		

5.5. 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 дисциплин, включая профессиональные модули и/или дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. 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 являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении .

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Приосколье», в учебных лабораториях Колледжа при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

– включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на … курсе (-ах) 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).

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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.

Раздел 6. 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.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов,

Перечень специальных помещений

Кабинет русского языка и литературы

Кабинет иностранного языка

Кабинет истории и обществознания

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет физики

Кабинет математики

Кабинет географии

Кабинет химии

Кабинет биологии

Кабинет информатики

Кабинет социально-экономических дисциплин

Кабинет правовых основ профессиональной деятельности

Кабинет экологических основ природопользования

Кабинет агрономии

Кабинет зоотехнии

Кабинет инженерной графики

Кабинет метрологии, стандартизации и подтверждения качества

Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Лаборатория механизации, электрификация и автоматизации сельскохозяйственного производства

Лаборатория химии и аналитической химии

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория кормопроизводства
Лаборатория технологии и механизации производства продукции растениеводства
Мастерские
Учебно-производственные
Спортивный комплекс
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир и место для стрельбы
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

Образовательная организация, реализующая программу специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, минимально необходимый для реализации ОП.

Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении.

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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 применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается 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 осваивают 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 АО «Приосколье», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям станок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях. направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в объем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, более 25 процентов, В колледже сформирован высококвалифицированный преподавательский коллектив, Его основу составляют штатные преподаватели. имеющие большой стаж педагогической деятельности, Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП представлен на сайте колледжа.

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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме.

Разработчики:

1.Осипов Сергей Владимирович, директор ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

2.Нехаенко Юлия Николаевна, заместитель директора по учебной работе ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

3.Гриднева Валентина Николаевна, заведующая отделением ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

4.Назин Владимир Александрович, заместитель директора по УПР ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

5.Чувакина Татьяна Васильевна, заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

6.Васильченко Олег Алексеевич, заместитель директора по информационным технологиям ОГАПОУ «Новооскольский колледж»