

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК ВЗСТ

_____ Шайгородский В.А.

« ____ » _____ 2022 г.

5.1 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
*государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
Краснодарского края
«Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования
**35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

по программе базовой подготовки

Квалификация: **технолог**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – **естественно-научный**

2022 г.

1. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ОПОП СПО ППССЗ) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

- продолжительность учебной недели – 6 дней;

- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами);

- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;

- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1,2 курсах составляет 11 недель, на 3-м курсе 10 недель (в том числе не менее двух недель в зимний период), на 4-м курсе 2 недели;

- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;

- консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Практическая подготовка реализуется в форме практики, которая является обязательным разделом ОПОП СПО ППССЗ. Она представляет собой особый вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Проведение всех видов практик предусматривается концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебным планом предусматривается 29 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика	18 недель
производственная практика (по профилю специальности)	11 недель
преддипломная практика	4 недели.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета (в том числе комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная. На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель (на 2 и 3 курсах – 2 недели, на 4 курсе - 1 неделя). В течение учебного года, возможно, её рассредоточенное проведение.

Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

5.1.2.Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах ОПОП СПО ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественно - научного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППССЗ формируется в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» направленными письмом Министерства образования и науки Российской Федерации Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 – 259, распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»; распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания общеобразовательных дисциплин», и на основании решения НМЦ профессиональных образовательных организаций Краснодарского края профессиональным образовательным организациям разъяснения по распределению часов общеобразовательного цикла в учебном плане при

реализации программ подготовки профессионального образования в 2022 году от 19.04.2022 №2.

Объём времени, выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования, 1404 часа.

Нормативный срок ОПОП СПО ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 час. в нед.) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулярное время 11 нед.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору), формируется из обязательных предметных областей:

филология;

иностранный язык;

общественные науки;

математика и информатика;

естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 курсе. Распределение часов общеобразовательного цикла в пропорции не более 80% на обязательную часть и не менее 20% на вариативную часть:

при объеме общеобразовательной подготовки 1404 часа, обязательная часть 1092 часа (77,8%), вариативная – 312 часов (22,2%); при этом при включении в расчет объема часов на промежуточную аттестацию (72 часа), общий объем общеобразовательной подготовки 1476 часов, соотношение составляет 1164 часа (79,2%) – обязательная часть и 312 часов (21,2%) – вариативная часть.

Профильные учебные дисциплины естественно-научного профиля- математика, химия, биология.

Дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы в соответствии с профилем:

- Дополнительная учебная дисциплина «Основы общественных наук для естественно-научного профиля» введен в целях обеспечения принципа вариативности и учета индивидуальных потребностей обучающихся и призван компенсировать не включенную в учебный план дисциплину «Обществознание», обеспечивает общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования, гарантирует обеспечение единства учебного материала за счет интеграции с дисциплинами «Общего гуманитарного и социально-экономического цикла».

-Элективный курс «Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях» способствует целостной социализации обучающихся 1 курса, нацелен на формирование у обучающихся умений и навыков безопасного типа поведе-

ния в социуме; ориентирован на дополнение и расширение знаний обучающихся об опасностях в окружающем мире, обучение способам безопасного поведения в возможных непредвиденных ситуациях в повседневной жизни; развитие у обучающихся навыков аналитического мышления, умению предвидеть возможную опасную ситуацию, а также способствует становлению социальной культуры личности, активизирует у обучающихся интерес к вопросам собственной безопасности. Данный элективный курс имеет воспитательное значение: помощь в социальной адаптации в окружающем мире; профилактика негативного влияния на подростков дестабилизирующих факторов современного мира. Результаты освоения обучающимися элективного курса «Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях» проверяются в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

-Дополнительная учебная дисциплина «Основы географии» введен в целях обеспечения принципа вариативности и учета индивидуальных потребностей обучающихся и призван компенсировать не включенную в учебный план дисциплину «География» предметной области «Общественные науки», обеспечивает общеобразовательную составляющую при получении среднего общего образования, гарантирует обеспечение единства учебного материала за счет интеграции с дисциплинами профессионального цикла, направлен на освоение системы географических знаний о природе, населении, хозяйстве, формирование патриотичного отношения к культурному и природному наследию России, умений и навыков использования разнообразных географических знаний в повседневной жизни для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов.

- Элективный курс «Компьютерный практикум» имеет прикладной характер, и призван компенсировать не включенную в учебный план дисциплину «Информатика» предметной области «Математика и информатика».

- Элективный курс «Основы черчения» имеет прикладной характер, введен с целью усиления и углубления знаний и умений (в том числе профессиональной направленности).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов.

По учебному предмету «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится в первом семестре в форме зачета, во втором семестре в форме дифференцированного зачета.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим учебным предметам: «Русский язык», «Математика» (обязательные) и «Биология», «Химия» (профильные учебные дисциплины).

5.1.3. Обязательная часть циклов ОПОП СПО ППСЗ по специальности составляет 119 недель, в том числе, вариативная часть – 24 недели (864 часа). Объем обязательной аудиторной нагрузки, включая освоение программы среднего общего образования, составляет 4284 часа. Общий объем ОПОП СПО ППСЗ составляет 6426 часа.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППСЗ

Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка по актуализации ОПОП СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR (в соответствии с Алгоритмом применения профессиональных стандартов при разработке профессиональных образовательных программ)

Выбор профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR для актуализации основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы (код и наименование специальности)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR	Уровень квалификации
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>«Оператор машинного доения» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 мая 2014 года №324н, зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ от 10. 07.2014 №33040</p> <p>ОТФ – Выполнение доильных работ и первичной обработки молока с использованием специализированного оборудования</p>		Технолог

Сопоставление ОПОП и ПС

<p>ППССЗ 35.02.06 Технология производства и переработки продукции растениеводства</p>	<p>Профессиональный стандарт «Оператор машинного доения»</p>	<p>Выводы</p>
<p>Вид деятельности: Выполнение работ по профессии 15699 «Оператор машинного доения»</p>	<p>Выполнение доильных работ и первичной обработки молока с использованием специализированного оборудования</p>	<p>Положение ФГОС не соответствует содержанию ПС</p>
<p>Профессиональные компетенции</p>	<p>Трудовые функции</p>	
	<p>А/01.3 Подготовка доильного оборудования к работе</p>	
	<p>А/02.3 Подготовка животного к доению</p>	
	<p>А/03.3 Доение</p>	
	<p>А/05.3 Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования</p>	
<p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p>	<p>А/04.3 Первичная обработка молока</p>	
<p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>	<p>А/04.3 Первичная обработка молока</p>	
<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p>	<p>А/04.3 Первичная обработка молока</p>	
<p>ПК3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p>	<p>А/04.3 Первичная обработка молока</p>	
<p>ПК3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p>	<p>А/04.3 Первичная обработка молока</p>	
<p>Практический опыт</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия</p>	
<p>производства продукции животноводства; первичной обработки продукции животноводства; оценивать качество и определять градации качества</p>	<p>подготовка, запуск и контроль работы оборудования для очистки молока; подготовка, запуск и контроль работы оборудования для пастери-</p>	

продукции животноводства	зации молока; подготовка, запуск и контроль работы оборудования для охлаждения молока;	
	включение доильного аппарата в работу; надевание доильных стаканов на соски вымени; контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата; машинное додаивание; отключение доильного аппарата; снятие доильных стаканов с сосков вымени животного; обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами.	Целесообразно учесть при распределении вариативной части
Умения: оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства.	Умения: пользоваться контрольными приборами и средствами автоматизации в процессе работы оборудования для первичной обработки молока; обеспечивать равномерность подачи молока при первичной обработке; готовить моющие и дезинфицирующие растворы; подготовка, запуск и контроль работы оборудования для хранения и выдачи молока.	
	владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки; выполнение регулировочных работ; остановка и промывка оборудования для первичной обработки молока.	Целесообразно учесть при распределении вариативной части
Знания: 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; основные методы оценки качества продукции животноводства;	Знания: технологические схемы первичной обработки молока; правила подготовки и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока; средства и методы дезинфекции, используемые при работе с оборудованием для первичной обработки молока; оформление первичной документации; охрана труда при работе с сельскохозяйственными животными	

действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства		
	технология машинного доения; устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов; правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов; охрана труда при работе с доильными аппаратами и установками; средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами.	Целесообразно учесть при распределении вариативной части

Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>
ВД 2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
ВД 3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация	ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

сельскохозяйственной продукции.	ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
	ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
	ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.
	ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ВД 4. Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 5. Выполнение работ по профессии 15699 «Оператор машинного доения»	ПК 5.1 Подготовка доильного оборудования к работе
	ПК 5.2 Подготовка животного к доению
	ПК 5.3 Доение
	ПК 5.4 Первичная обработка молока
	ПК 5.5 Техническое обслуживание доильно-молочного оборудования
<p>Общие компетенции</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональ-</p>	

ных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Обоснование вариативной части

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций предусмотренных ФГОС СПО специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и составляет не менее 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет 24 недели (864 часа) и дает возможность расширения основных видов деятельности, путем улучшения освоения профессиональных компетенций (соответствия стандартам WSR), к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки, а также получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности будущего выпускника.

Объем часов вариативной части ОПОП ППССЗ СПО специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции был распределен следующим образом.

Добавлены новые учебные дисциплины:

Индекс	Учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	72
ОГСЭ.05	Основы предпринимательской деятельности	36
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36

При формировании вариативной части образовательной программы учитывались рекомендации работодателей и социальных партнеров, в результате чего были увеличены часы в профессиональном цикле по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Увеличение объёма времени освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями работодателей направлено на повышение уровня усвоения изучаемого материала и для улучшения практической подготовленности обучающихся к указанным во ФГОС видам деятельности.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.
1	2	3
П.00	Профессиональный учебный цикл	792
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	188
ОП 01	Основы агрономии	10
ОП.02	Основы зоотехнии	8
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	20

ОП. 05	Техническая механика	12
ОП. 06	Материаловедение	10
ОП. 09	Метрология, стандартизация и подтверждения качества	14
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6
ОП. 14	Гидропоника	72
ОП.15	Сельскохозяйственная биотехнология	36
ПМ.00	Профессиональные модули	604
<i>ПМ.01</i>	<i>Производство и первичная обработка продукции растениеводства</i>	<i>106</i>
МДК 01.01	Технологии производства продукции растениеводства	106
<i>ПМ.02</i>	<i>Производство и первичная обработка продукции животноводства</i>	<i>118</i>
МДК 02.01	Технологии производства продукции животноводства	76
МДК 02.02	Кормопроизводство.	42
<i>ПМ.03</i>	<i>Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции</i>	<i>244</i>
МДК 03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	114
МДК 03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	130
<i>ПМ.04</i>	<i>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</i>	<i>44</i>
МДК 04.01	Управление структурным подразделением предприятия	44
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15699 «Оператор машинного доения»	92
МДК. 05.01	Выполнение доильных работ и первичной обработки молока	92

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППСЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	108	72	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Основы финансовой грамотности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов; - пользоваться интернет услугами; - составлять и оформлять документы по кредитным операциям; - применять законодательство о защите прав потребителей. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическую сущность бюджета, принципы и основы построения бюджетной системы; - порядок подготовки и исполнения бюджетов различных уровней и бюджетов государственных внебюджетных фондов; - сущность налоговой системы; - сущность процесса кредитования физических лиц 	54	36	Письмо ГБУ КК НМЦДПО от 29.08.2014 г. № 229/02-01 «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности»
ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; - оперировать в практической деятельности экономическими категориями; - определять приемлемые границы производства; 	54	36	

	<ul style="list-style-type: none"> - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; - определять организационно-правовую форму предприятия; - различать виды ответственности предпринимателей. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типологию предпринимательства; - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; - сущность и виды ответственности предпринимателей; - потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса; - виды налогов и системы налогообложения. 			
П.00	Профессиональный учебный цикл	1188	792	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	282	188	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Основы агрономии» обучающийся должен</p> <p>уметь: распознавать сельскохозяйственные растения по морфологическим признакам;</p> <p>знать: систематику растений; морфологию и топографию органов растений; сущность физиологических процессов, происходящих в растительном организме;</p>	15	10	Протокол заседания круглого стола
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Основы зоотехнии» обучающийся должен</p> <p>уметь: - вести учет роста и развития сельскохозяйственных животных.</p> <p>знать: - роль естественного и искусственного отбора в изменении одомашненных животных; факторы влияющие на рост и развитие с/х животных; продолжительность жизни домашних животных; методы контроля роста и развития сельскохозяйственных животных; основные виды продуктивности; факторы, влияющие на продуктивность животных.</p>	12	8	Протокол заседания круглого стола
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства» обучающийся должен</p> <p>уметь: читать схемы водопроводных сетей; составлять технологические схемы</p>	30	20	Протокол заседания круглого стола

	<p>раздачи различных кормов при различных способах содержания животных и птицы; работать с доильным аппаратом</p> <p>знать: основные требования к монтажу и эксплуатации автопоилок; принцип действия, устройство и регулировка передвижных и стационарных кормораздатчиков; основные требования к эксплуатации доильных аппаратов, техническое обслуживание; классификацию технических средств для удаления навоза из животноводческих помещений; способы удаления твердого и жидкого навоза; устройство и принцип действия дезинфекционной установки и аэрозольного генератора; организацию, методы и средства технического обслуживания машин и оборудования на фермах и комплексах; стационарные и передвижные автопоилки, устройство и принцип действия; индивидуальные и групповые автопоилки для животных и птицы; автопоилки с подогревом воды; основные требования к эксплуатации передвижных и стационарных кормораздатчиков; экологическую безопасность и охрану труда.</p>			
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Техническая механика» обучающийся должен</p> <p>уметь: приведение силы к точке; уравнение равновесия плоской системы сил; эквивалентное напряжение, главные напряжения; читать графические схематические изображения</p> <p>знать: единицы измерения сил; виды деформаций, их особенности; винтовое зацепление, шаг винта</p>	18	12	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Материаловедение» обучающийся должен</p> <p>уметь: применять на практике, подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ; подбирать способы и режимы обработки металлов; определять твердость металлов;</p> <p>знать: ГОСТы промышленности и сельского хозяйства; повышенная электро- и теплопроводность, сверхпроводимость, отражательная способность, цена сплавов; основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства; виды обработки металлов и сплавов; виды износа деталей и узлов;</p>	15	10	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Мет-</p>	21	14	Рекомендательные

	рология, стандартизация и подтверждения качества» обучающийся должен знать: показатели качества на зерновую продукцию; ГОСТ на картофель; технический анализ партий; продукты переработки картофеля; требования к качеству корнеплодов; технический анализ партий корнеплодов; ГОСТ на кормовую и сахарную свеклу; классификацию кормов; показатели оценки качества кормов; стандарты и технические условия на сено, солому; стандарты и технические условия на комбикорма; классификацию плодов и овощей; ГОСТы на плодоовощную продукцию; ассортимент продуктов переработки плодов и овощей; ассортимент молока; требования к качеству молока и молочных продуктов; категории и сорта мяса; ассортимент и ГОСТы на мясо и мясопродукты; санитарно-эпидемиологические требования к качеству, условиям выращивания и хранения продовольственного сырья; методы определения качества молока и молочных продуктов; положения Кодекса РФ «Об административных правонарушениях» за нарушения метрологических правил			письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен уметь: анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации. знать: основные положения экономической теории; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; методику расчета показателей деятельности организаций; современное состояние и перспективы развития отрасли; управленческий цикл; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	9	6	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
ОП.14	В результате изучения вариативной части цикла учебной дисциплине «Гидропоника» обучающийся должен иметь практические навыки: технологии выращивания рассады и саженцев. знать: методику и технику выращивания рассады, овощей, земляники и саженцев на гидропонных установках; виды субстратов и приготовления растворов; ГОСТы на рассаду, саженцы и продукцию; устройство, оборудование и сооружения для гидропонных установок, систему их эксплуатации; уметь: проводить посев и работы по уходу за растениями; организовывать технологический процесс выращивания культур. иметь навыки: в использовании оборудования и материалов при выращивании	108	72	

	культур методом гидропоники; посева, пересадки, приготовления растворов, внесения удобрений, использования грунтов.			
ОП.15	<p>В результате изучения вариативной части цикла по учебной дисциплине «Сельскохозяйственные биотехнологии» обучающийся должен</p> <p>уметь: использовать результаты биотехнологических исследований наработок в животноводстве.</p> <p>знать: направления, методы и продукцию сельскохозяйственной биотехнологии; микробные инсектициды: грибные, протозойные, бактериальные и вирусные энтомопатогенные препараты; биodeградацию микробных препаратов; биотехнологии силосования кормов; биотехнологии утилизации отходов растениеводства и животноводства и получения экологически чистых органических удобрений; принципы генной инженерии; технологии производства биофармацевтических препаратов (протеинов, ферментов, антител); сферы применения культур животных клеток; технологии клонального размножения; принципы и значение выращивания чистых линий и гибридизации; методы получения и перспективы использования трансгенных организмов.</p>	54	36	
ПМ.00	Профессиональные модули	906	604	
ПМ.01	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 01.01 Технологии производства продукции растениеводства обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: применять новые ресурсосберегающие технологии возделывания сельскохозяйственных культур; оценивать перспективные сорта по хозяйственным признакам, определять себестоимости культур и прямые затраты при возделывании.</p> <p>уметь: создавать оптимальные условия для выращивания сельскохозяйственных культур в том числе с помощью искусственных поливальных систем; составлять и рассчитывать технологические карты по возделыванию культур; определять себестоимость сельскохозяйственных культур; подбирать для хозяйства новые перспективные сорта; разрабатывать интегрированные системы защиты растений.</p> <p>знать: современные технологии возделывания сельскохозяйственных культур; биотехнологии в растениеводстве, сортовой состав сельскохозяйственных культур районированных в крае; методику расчета технологической карты возделывания</p>	159	106	<p>Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров;</p> <p>Профессиональный стандарт «Полевод», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014г. №522н, зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ от 20.08.2014 №33673</p>

	вания с определением себестоимости производства культуры; современные системы машин для возделывания сельскохозяйственных культур.			
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: производства продукции животноводства и птицеводства;</p> <p>уметь: определять анатомические и возрастные особенности животных; определять анатомические особенности пищеварения с/х животных и птицы; составлять перспективные планы селекционной работы; определять различия в ведении селекционной работы в племенных и товарных стадах с/х животных; определять племенную ценность производителей; заполнять первичные и дополнительные формы зоотехнического учета; определять пригодность коров к машинному доению по развитию вымени; определять продуктивные качества свиней по экстерьерным и конституциональным признакам; определять по экстерьеру, конституции, поведению птицу с отклонениями от нормы и павшую; раздавать корм, наполнять поилки в соответствии с технологическими инструкциями; определять отклонения в поведении и состоянии птицы при нарушениях микроклимата; определять параметры кондиционных яиц (пищевых, инкубационных); сверять маркировку яиц в таре по количеству и происхождению с указанными в сопроводительных документах;</p> <p>знать: процессы жизнедеятельности организма; физиологические константы сельскохозяйственных животных; методы ведения зоотехнического учета по показателям продуктивности с/х животных; виды и свойства основных кормов, их кормовую ценность; порядок и нормы скармливания кормов крупному рогатому скоту; порядок и нормы скармливания кормов свиньям различных производственных групп; задачи и проблемы интенсификации скотоводства; химический состав молока у различных видов с/х животных; морфологию молочной железы; технологию машинного доения; состояние и перспективы развития производства</p>	114	76	<p>Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров.</p> <p>«Оператор машинного доения» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 мая 2014 года №324н, зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ от 10. 07.2014 №33040, «Птицевод», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.05.2014г. №342н, зарегистрированного в Минюсте России 5 июня 2014 г. N 32587н</p>

	говядины; средний химический состав говядины; факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество говядины; хозяйственно-биологические особенности свиней; происхождение и породы свиней; основы воспроизводства свиней; биологические особенности овец их и поведенческие качества; особенности роста и развития овец; классификацию, источники заражения и признаки заболевания сельскохозяйственных животных заболеваниями различной этиологии; правила подготовки и проведения опороса; приема новорожденных поросят; породы наиболее благоприятные для производства молока; организационные вопросы производства молока; особенности учета молочной продуктивности овец, коз; биологические и хозяйственные особенности птицы; экстерьер и конституцию птицы разных видов, направлений продуктивности и методы их оценки; особенности строения и пищеварения пушных зверей; процессы роста и развития; сезонность жизненных процессов; основы физиологии, поведения птицы; технологические инструкции кормления, поения птицы; технические характеристики оборудования, используемого при выращивании, содержании птицы; порядок подготовки птичника к отлову птицы; график сбора яиц; приемы маркировки яиц			
	В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 02.02 Кормопроизводство обучающийся должен: иметь практический опыт: заготовки кормов; уметь: определять однолетние и многолетние кормовые травы; составлять схемы зеленого конвейера; разрабатывать план организации пастбищной территории; составлять рецепты комбинированного силоса; определять объем скирд и массу сена; знать: роль кормопроизводства в системе АПК; химический состав кормов; минеральная, витаминная питательность кормов; пути решения проблемы кормового протеина в сельском хозяйстве; однолетние и многолетние кормовые травы; нетрадиционные зеленые корма; корма животного происхождения; учет силоса и сенажа; химическое консервирование зеленой массы и влажного зерна; хранилища и режим хранения кормов высокотемпературной искусственной сушки; новые технологии заготовки сочных кормов; подготовку зерновых кормов к скармливанию; повышение питательности соломы путем ферментации; ресурсосберегающие технологии в кормопроизводстве.	63	42	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК	171	114	Рекомендательные

<p>03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: определения количества растительного сырья, подлежащего переработке; рассчитывать расход сырья; осуществлять контроль над ведением технологических процессов и режимы переработки растениеводческой продукции; соблюдения санитарно-гигиенических норм при хранении и переработке растениеводческой и животноводческой продукции;</p> <p>уметь: выделять примеси из зерновой массы; составлять помольные смеси из разнокачественных партий зерна; определять показатели качества муки; определять качество сырья для производства крупы; технологическую эффективность процесса шелушения, крупотделения, определять автолитическую активность муки, физико-химические показатели хлебобулочных изделий; определять качественные показатели масличных семян, масла; заквашивать капусту, рассчитывать компоненты для приготовления сахарного сиропа; оценивать качество крахмала; оценивать качество хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям, определять картофельную (тягучую) болезнь хлеба, анализировать качество средней пробы товарного зерна пшеницы, ржи, ячменя, овса и других культур по стандартам, определять класс зерна; количество и качество клейковины в пшеничной муке, оценивать качество муки по белизне, потребительские достоинства крупы; рассчитывать выход готовой продукции при переработке пшеницы в сортовую муку, сортировать плоды на товарные сорта; определять съемную зрелость и сроки уборки плодов, применять дезинфицирующие средства, обеспечивать оптимальные режимы хранения плодов.</p> <p>знать: основы технологии переработки зерна в муку; характеристику сырья; пищевую ценность крупы; основы технологии производства крупы; основные этапы технологического процесса производства хлеба: рецептуры и особенные способы приготовления ржаного и пшеничного хлеба; основные виды, сорта хлеба и хлебобулочных изделий; основы производства растительных масел; способы переработки овощей, плодов и ягод; технологию производства основных продуктов питания из картофеля; технологию переработки сахарной свеклы; технологию производства кукурузного крахмала, сроки и режимы хранения; организацию и методы теххимического контроля хлебопекарного производства; теххимический контроль предприятий переработки зерна (мукомольного производства и</p>			<p>письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров</p>
---	--	--	--

	<p>производства крупы), калибровку плодов; способы упаковки плодов; сорта плодовых культур; виды зрелости плодов; технику съема плодов; операции товарной обработки плодов; режимы и условия хранения плодов; потери плодов при хранении; сроки и режимы хранения продукции животноводства; организацию и методы теххимического контроля производства мясных и колбасных продуктов.</p>			
	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 03.02 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: определения количества растительного сырья, подлежащего переработке; рассчитывать расход сырья; осуществлять контроль над ведением технологических процессов и режимы переработки растениеводческой продукции; соблюдения санитарно-гигиенических норм при хранении и переработке растениеводческой и животноводческой продукции.</p> <p>уметь: определять необходимый режим низких температур; определять характерные неисправности оборудования по производству муки; определять характерные неисправности и меры их устранения у оборудования по приготовлению теста; определять необходимые технологические приемы производства хлеба; определять характерные неисправности у оборудования для измельчения плодов и овощей в производстве соков; определять характерные неисправности у оборудования для отделения сока; определять характерные неисправности у оборудования для фасования пищевых продуктов и укупоривания тары; определять необходимое технологическое оборудование для производства мясных консервов; определять необходимое технологическое оборудование для производства сухих молочных продуктов; охрану труда при работе с оборудованием по хранению и первичной переработки молока; определять характерные неисправности у оборудования для производства питьевого молока; определять характерные неисправности у оборудования для производства кисломолочной продукции; определять характерные неисправности у оборудования для механической обваловки и жиловки мяса; определять характерные неисправности у компрессорно – конденсаторные агрегатов с воздухоохладителями; определять характерные неисправности у оборудования для производства колбас; определять характерные неисправности у оборудования для производства копченого мяса; определять характерные</p>	195	130	<p>Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров</p>

	<p>неисправности у оборудования для производства полуфабрикатов; знать: основные определения и термины;- классификацию сооружений и оборудования для хранения с/х продукции; основные направления работы по совершенствованию материально-технического оснащения предприятий по хранению и переработке с/х продукции; теоретические основы транспортирования; назначение, классификацию, устройство и принцип действия транспортного оборудования; методы получения низких температур; холодильные агенты и хладоносители; технические характеристики и методы устранения неисправностей оборудования для производства муки; устройство и принцип работы агрегатных установок выработки муки и круп; классификацию и технические характеристики хлебопекарного оборудования; Технические характеристики, устройство, принцип работы оборудования по хранению и подготовки к производству сырья для производства хлеба; устройство, принцип работы, характерные неисправности у оборудования для приготовления теста, расстойки тестовых заготовок; устройство, принцип работы, характерные неисправности у оборудования для первичной очистки растительного масла; технические характеристики , принцип работы оборудования для доставки и транспортирования плодов и овощей; устройство, принцип работы, оборудования для измельчения плодов и овощей в производстве соков; устройство, принцип работы, характерные неисправности оборудования для мойки стеклянной тары; устройство, принцип работы, оборудования для отделения сока; устройство, принцип работы, оборудования для осветления сокоматериала; ассортимент продуктов получаемых из картофеля, устройство, принцип работы, оборудования для производства картофелепродуктов; устройство, принцип работы, оборудования для тепловой обработки мясных консервов;</p>			
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 04.01 Управление структурным подразделением предприятия обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: ведения документации установленного образца;</p> <p>уметь: оценивать качество выполняемых работ; рассчитывать показатели качества продукции; производить расчет сдельных расценок за единицу сельскохозяйственной продукции; анализировать показатели животноводства и растениеводства; разрешать конфликтные ситуации; проводить анализ экономических показателей производства и реализации сельскохозяйственной продукции; прово-</p>	66	44	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров

	<p>дить оценку эффективности управленческих решений.</p> <p>знать: составляющие материально-технической базы переработки сельскохозяйственной продукции; показатели качества продукции, пути повышения; методику планирования производства куриных яиц и мяса птицы; принципы оплаты труда; методику оценки конкурентоспособности товара; функции государственных органов управления; особенности управления на предприятиях различных форм ; роль информации в системе управления; основы экономического анализа; функциональные обязанности работников и руководителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальные; правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p>			
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля по МДК 05.01 Выполнение доильных работ и первичной обработки молока обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: включение доильного аппарата в работу; надевание доильных стаканов на соски вымени; контроль молокоотдачи и режима работы доильного аппарата; машинное додаивание; отключение доильного аппарата; снятие доильных стаканов с сосков вымени животного;</p> <p>обработка сосков вымени животного после доения специальными дезинфицирующими растворами;</p> <p>уметь: владеть приемами подготовки доильной аппаратуры к работе, порядком ее запуска и остановки; выполнение регулировочных работ; остановка и промывка оборудования для первичной обработки молока.</p> <p>знать: технология машинного доения; устройство, принцип действия и технические характеристики доильных аппаратов; правила подготовки и эксплуатации доильных аппаратов; охрана труда при работе с доильными аппаратами и установками; средства и методы дезинфекции, используемые при работе с доильными аппаратами.</p>	138	92	Рекомендательные письма и ходатайства работодателей и социальных партнеров
	Всего	1296	864	

5.1.4. Перечень программ учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс УП, УД, ПМ, практики по ФГОС	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
0.00	Общеобразовательный цикл	1
БУД.00	Базовые учебные дисциплины	1
БУД.01	Русский язык	1.1.1
БУД.02	Литература	1.1.2
БУД.03	Родная (русская) литература	1.1.3
БУД.04	Иностранный язык	1.1.4
БУД.05	История	1.1.5
БУД.06	Физическая культура	1.1.6
БУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	1.1.7
БУД.08	Астрономия	1.1.8
ПУД.00	Профильные учебные дисциплины	
ПУД.01	Математика	1.2.1
ПУД.02	Химия	1.2.2
ПУД.03	Биология	1.2.3
ДУД/ЭК.00	Дополнительные учебные дисциплины/Элективные курсы	
ДУД.01	Основы общественных наук для естественно-научного профиля	1.3.1
ДУД.02	Основы географии	1.3.2
ЭК.01	Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях	1.3.3
ЭК.02	Компьютерный практикум	1.3.4
ЭК.03	Основы черчения	1.3.5
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы предпринимательской деятельности	2.5
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	2.6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
П.00	Профессиональный цикл	4

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4.1
ОП.01	Основы агрономии	4.1.1
ОП.02	Основы зоотехнии	4.1.2
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	4.1.3
ОП.04	Инженерная графика	4.1.4
ОП.05	Техническая механика	4.1.5
ОП.06	Материаловедение	4.1.6
ОП.07	Основы аналитической химии	4.1.7
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4.1.8
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	4.1.9
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.1.10
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	4.1.11
ОП.12	Охрана труда	4.1.12
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	4.1.13
ОП.14	Гидропоника	4.1.14
ОП.15	Сельскохозяйственные биотехнологии	4.1.15
ПМ.00	Профессиональные модули	4.2
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	4.2.1.
УП.01	Учебная практика	4.2.1.1
ПП.01	Производственная практика	4.2.1.2
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	4.2.2
УП.02	Учебная практика	4.2.2.1
ПП.02	Производственная практика	4.2.2.2
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	4.2.3
УП.03	Учебная практика	4.2.3.1
ПП.03	Производственная практика	4.2.3.1
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	4.2.4
УП.04	Учебная практика	4.2.4.1
ПП.04	Производственная практика	4.2.4.2
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15699 «Оператор машинного доения»	4.2.5
УП.05	Учебная практика	4.2.5.1
ПДП	Рабочая программа преддипломной практики	5

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

5.1.5. Оценочные материалы

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 35.02.06 Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Демонстрационный экзамен не является обязательным элементом ГИА. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

В случае проведения образовательной организацией демонстрационного экзамена, задания разрабатываются на основе профессиональных стандартов WSR.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, рассматриваются на педагогическом Совете техникума и утверждаются директором. Положение о ГИА, программа ГИА и фонды оценочных средств доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

5.1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2022 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая)	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 (17/22)	-	-	-	2	-	11	52
II курс	34 (17/17)	3	3	-	1	-	11	52
III курс	33 (9/24)	4	3	-	2	-	10	52
IV курс	13 (8/5)	8	8	4	2	6	2	43
Всего	119	15	14	4	7	6	34	199

**5.1.7. График учебного процесса обучающихся очной формы
ГБПОУ КК "Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум"
специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
на 2022-2026 учебные годы**

Год обучения	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																																	
	1-5	6-12	13-19	20-26	27 сент. - 3 окт.				4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 нояб. - 5 дек.				6-12	13-19	20-26	27 дек. - 2 янв.				3-9	10-16	17-23	24-30	31 янв. - 6 фев.				7-13	14-20	21-27	28 фев. - 6 марта				7-13	14-20	21-27	28 марта - 3 апр.				4-10	11-17	18-24	25 апр. - 1 мая				02.авг	9-15	16-22	23-29	30 мая - 5 июня				6-12	13-19	20-26	27 июня - 3 июля				4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21
Порядковые номера недель учебного года																																																																														
1																																																																														
2																																																																														
3																																																																														
4																																																																														
2022 - 2023 год обучения	1																																																																													
2023 - 2024 год обучения	2																																																																													
2024 - 2025 год обучения	3																																																																													
2025 - 2026 год обучения	4																																																																													

5.1.9. Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2022 г.									
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		17 нед.	22 нед.	17 нед.	23 нед.	16 нед.	24 нед.	16 нед.	13 нед.
БУД.00	Базовые учебные дисциплины								
БУД.01	Русский язык		Э						
БУД.02	Литература		КДЗ						
БУД.03	Родная (русская) литература		КДЗ						
БУД.04	Иностранный язык		ДЗ						
БУД.05	История		КДЗ						
БУД.06	Физическая культура	3	ДЗ						
БУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ							
БУД.08	Астрономия		ДЗ						
ПУД.00	Профильные учебные дисциплины								
ПУД.01	Математика		Э						
ПУД.02	Химия		Э						
ПУД.03	Биология		Э						
ИП	<i>Выполнение индивидуального проекта*</i>								
ДУД/ЭК.00	Дополнительные учебные дисциплины/Элективные курсы								
ДУД.01	Основы общественных наук для естественно-		КДЗ						

	научного профиля								
ДУД.02	Основы географии	ДЗ							
ЭК.01	Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях		ДЗ						
ЭК.02	Компьютерный практикум		ДЗ						
ЭК.03	Основы черчения		ДЗ						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии						ДЗ		
ОГСЭ.02	История						ДЗ		
ОГСЭ.03	Иностранный язык								ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура				3		3		ДЗ
ОГСЭ.05	Основы предпринимательской деятельности					ДЗ			
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			ДЗ					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								
ЕН.01	Математика			ДЗ					
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ		
П.00	Профессиональный учебный цикл								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Основы агрономии			ДЗ					
ОП.02	Основы зоотехнии			ДЗ					
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства			Э					
ОП.04	Инженерная графика					ДЗ			
ОП.05	Техническая механика					Э			
ОП.06	Материаловедение				ДЗ				
ОП.07	Основы аналитической химии					ДЗ			
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена			ДЗ					

ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества						Э		
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э		
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности							Э	
ОП.12	Охрана труда			ДЗ					
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ		
ОП.14	Гидропоника				ДЗ				
ОП.15	Сельскохозяйственные биотехнологии					ДЗ			
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				Эм				
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства				Э				
УП.01	Учебная практика				ДЗ				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				ДЗ				
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства					Эм			
МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства					Э			
МДК.02.02	Кормопроизводство					Э			
УП.02	Учебная практика					ДЗ			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ			
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции							Эм	
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции							Э	
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции						Э		

УП.03	Учебная практика							ДЗ	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)							ДЗ	
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства								Эм
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации								Э
УП.04	Учебная практика								ДЗ
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)								ДЗ
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15699 "Оператор машинного доения"								Кв.экз
МДК.05.01	Выполнение доильных работ и первичной обработки молока								Э
УП.05	Учебная практика								ДЗ
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)								ДЗ
итого									
	Всего: экзаменов		4	1	3	3	3	3	4
	Всего: диф.зачетов	2	8	6	4	6	4	2	6
	Всего: зачетов	1			1		1		

5. План учебного процесса

5.1.8 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (на базе основного общего образования), 2022 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Практическая подготовка	Консультации	Промежуточная аттестация	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
										максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная					1 курс	2 курс		3 курс		4 курс			
		всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем			6 сем	7 сем					8 сем							
			лаб. и практич. занятий	курсовых работ (проектов)	не д.	не д.	не д.	не д.	не д.			не д.	не д.					не д.							
ОУП.00	Общеобразовательный учебный цикл	2/9/5								210	858	140	692	0	522			61	79						
БУД.00	Базовые учебные дисциплины										109														
БУД.01	Русский язык		Э								117	39	78	41		30	1 2	6	36	42					
БУД.02	Литература		КД 3								175	58	117	36		46			53	64					
БУД.03	Родная (русская) литература		КД 3								59	20	39	20		15				39					
БУД.04	Иностранный язык		ДЗ								176	59	117	115		46			51	66					
БУД.05	История		КД 3								118	40	78	17		10			36	42					
БУД.06	Физическая культура	3	ДЗ								175	58	117	115		46			52	65					
БУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Д 3									59	20	39	14		14			39						
БУД.08	Астрономия		ДЗ								58	19	39	10						39					

ПУД.00	Профильные учебные дисциплины								0	0																	
ПУД.01	Математика		Э						351	117	234	80		80	1 2	6	10 2	13 2									
ПУД.02	Химия		Э						175	58	117	46		46	1 2	6	65	52									
ПУД.03	Биология		Э						175	58	117	46		46	1 2	6	52	65									
ИП	Выполнение индивидуального проекта*								0	0																	
ДУД/ЭК.00	Дополнительные учебные дисциплины/Элективные курсы								468	156	312																
ДУД.01	Основы общественных наук для естественно-научного профиля		КД 3						162	54	108	42		42			52	56									
ДУД.02	Основы географии	Д 3							60	20	40	12		12			40										
ЭК.01	Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях		ДЗ						59	20	39	19		19				39									
ЭК.02	Компьютерный практикум		ДЗ						117	39	78	39		30			34	44									
ЭК.03	Основы черчения		ДЗ						70	23	47	40		40				47									
	промежуточная аттестация								72						4 8	2 4											
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/6/0							732	244	488	338	0	26	42	30	0	0	100	96	80	148	36	28			
ОГСЭ.01	Основы философии						Д 3		54	6	48	4														48	
ОГСЭ.02	История						Д 3		54	6	48	6														48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык							ДЗ	196	36	160	158		26					32	48	22	26	18	14			

ОГСЭ.04	Физическая культура				3		3		ДЗ	320	160	160	158						32	48	22	26	18	14			
ОГСЭ.05	Основы предпринимательской деятельности						ДЗ			54	18	36	4								36						
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			ДЗ						54	18	36	8						36								
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	0/2/0								108	36	72	40					8		0	0	40	0	0	32	0	0
ЕН.01	Математика			ДЗ						60	20	40	36						40								
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ			48	16	32	4										32				
П.00	Профессиональный учебный цикл									3480	1160	2320	956	30	1372			0	0	472	732	496	684	540	440		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/10/5								1329	443	886	382	0	90			0	0	310	192	132	186	66	0		
ОП.01	Основы агрономии			ДЗ						72	24	48	22		6				48								
ОП.02	Основы зоотехнии			ДЗ						72	24	48	16		4				48								
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства			Э						159	53	106	46		18	12	6		106								
ОП.04	Инженерная графика						ДЗ			54	18	36	32		4						36						
ОП.05	Техническая механика						Э			138	46	92	38		12	12	6			68	24						
ОП.06	Материаловедение				ДЗ					132	44	88	36		4				36	52							
ОП.07	Основы аналитической химии						ДЗ			54	18	36	16		6						36						
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена			ДЗ						54	18	36	16		6				36								

ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества						Э			81	27	54	18		4	12	6						54			
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э			96	32	64	22		6	12	6						64			
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности							Э		99	33	66	16		4	12	6							66		
ОП.12	Охрана труда			Д 3						54	18	36	8		4					36						
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности						Д 3			102	34	68	48										68			
ОП.14	Гидропоника			Д 3						108	36	72	30		8					72						
ОП.15	Сельскохозяйственные биотехнологии					Д 3				54	18	36	18		4							36				
ПМ.00	Профессиональные модули	0/10/12									215 1	717	143 4	574	30	128 2		0	0	16 2	54 0	36 4	49 8	47 4	44 0	
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				Э м					429	143	286	120	0	276		0	0	16 2	34 0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства				Э					429	143	286	120		60	12	6			16 2	12 4					
УП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				Д 3										108									10 8		
ПП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				Д 3										108									10 8		
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства				Э м					420	140	280	120	0	298		0	0	0	20 0	33 2	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства				Э					285	95	190	78		28	12	6					11 0	80			
МДК.02.02	Кормопроизводство				Э					135	45	90	42		18	12	6					90				

УП.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства					ДЗ									144							144						
ПП.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства					ДЗ									108								108					
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции									Эм			960	320	640	228	30	384	0	0	0	0	32	498	398	0		
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции									Э		453	151	302	122	30	62	12	6					32	160	110		
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции									Э		507	169	338	106		34	12	6						338			
УП.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции									ДЗ																144		
ПП.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции									ДЗ																	144	
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства									Эм		186	62	124	58	0	162	0	0	0	0	0	0	0	0	76	192	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации									Э		186	62	124	58		18	12	6								76	48
УП.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства																										72	

ПП.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства								ДЗ						72									72	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15699 "Оператор машинного доения"								Кв.э кз	156	52	104	48	∞	162			0	0	0	0	0	0	0	24 8
МДК.05.01	Выполнение доильных работ и первичной обработки молока								Э	156	52	104	48		18	12	6							10 4	
УП.05	Выполнение работ по профессии 15699 "Оператор машинного доения"								ДЗ						72									72	
ПП.05	Выполнение работ по профессии 15699 "Оператор машинного доения"								ДЗ						72									72	
Экзаменов — 21, дифференцированных зачетов — 38, зачетов — 3										642 6	229 8	428 4	202 6	3 0	192 8			61 2	79 2	61 2	82 8	57 6	86 4	57 6	46 8
Преддипломная практика																							4 не д.		
Государственная итоговая аттестация																							6 не д.		
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: подготовка выпускной квалификационной работы с 19 мая по 15 июня 2026 г. (всего 4 недели), защита выпускной квалификационной работы с 16 по 29 июня 2026 г. (всего 2 недели) Выполнение демонстрационного экзамена с 16.06.26 г по 22.06.26 г										часов на дисциплины и МДК							61 2	79 2	61 2	61 2	32 4	86 4	28 8	18 0	
										часов учебной практики							0	0	0	10 8	14 4	0	14 4	14 4	
										часов производственной практики							0	0	0	10 8	10 8	0	14 4	14 4	
										часов преддипломной практики							0	0	0	0	0	0	0	14 4	
										экзаменов							0	4	1	3	3	3	3	4	

	дифференцированных зачетов			2	8	6	4	6	4	2	6
	зачетов			1		0	1	0	1	0	0

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 310227031995278721568419988831218614170173341381

Владелец Шайгородский Вячеслав Александрович

Действителен с 30.08.2022 по 30.08.2023