



Министерство образования Рязанской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

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

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Технолог

Одобрено на заседании педагогического
совета

протокол № 5 от 15.05.2025 г

Утверждено Приказом ОГБПОУ «Рязанский
колледж имени Героя Советского Союза
Н.Н. Комарова»

приказ № 13-об от 28.05.2025 г

Директор



Т.В. Мاستюкова

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «ОКА МОЛОКО»

Региональный
директор

В.И. Материкин

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Вакинское Агро»

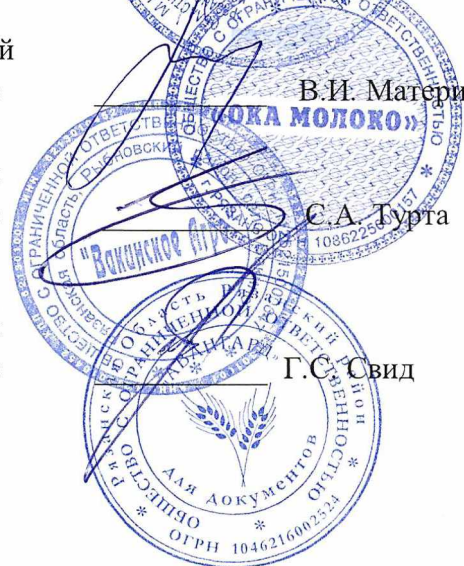
Генеральный
директор

С.А. Турта

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Авангард»

Генеральный
директор

Г.С. Свид



2025 год

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции рассмотрена на заседании Педагогического совета ОГБПОУ «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» - протокол № 05 от 15.05.2025 года и утверждена приказом директора ОГБПОУ «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» №13 об от 28.05.2025 г.

Перечень работодателей - представителей кластера, участвующих в разработке ОПОП-П

Свид Георгий Семенович – генеральный директор ООО «Авангард»

Турга Сергей Александрович – генеральный директор ООО «Вакинское Агро»

Материкин Владимир Иванович – региональный директор ООО «ОКА МОЛОКО»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	22
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	31
5.1. Учебный план	31
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	34
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	34
5.4. Календарный учебный график	35
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	37
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	37
5.7. Практическая подготовка	37
5.8. Государственная итоговая аттестация	38
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	38
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	38
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	38
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	38
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	39
 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

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 года (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (Приказ Минпросвещения России от 16 августа 2024 г. N 581);

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

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

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

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

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

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

1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОЧ – обязательная часть образовательной программы;
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;
ПС – профессиональный стандарт;
ТС – технические средства;
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	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н) 22.003 Специалист по технологии продуктов питания растительного происхождения (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 16.08.2024 № 581 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»	
Квалификация выпускника	Технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	13466 Маслодел – 3 разряд 19067 Сыродел – 3 разряд	
Направленности (при наличии):	Сельское хозяйство	
Нормативный срок реализации образовательной программы на базе СОО на базе ООО	2 г. 10 мес. 3 г. 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО на базе ООО	4464 ак.ч. 5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	на базе СОО - 2 г. 10 мес. на базе ООО - 3 г. 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	на базе СОО - 4464 ак.ч. на базе ООО - 5940 ак.ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2002	1804
ОГСЭ, ЕН	612	384

общепрофессиональный цикл	1136	398
профессиональный цикл	2716	1924
в т.ч. практика:	1440	1440
- учебная	- 1008	- 1008
- производственная	- 432	- 432
Вариативная часть образовательной программы	626	236
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль	144	92
ГИА в форме демонстрационного экзамена	216	216
Всего	4586	3010

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Сельское хозяйство

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
				В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

			животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях
				С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания растительного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13466 Маслодел 19067 Сыродел	ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего 13466 Маслодел 19067 Сыродел

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	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p>

	<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Умения:</p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
<p>ОК 07</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>ОК 08</p>	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК 09</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу Растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур; – проведение анализа метеорологических условий с целью определения оптимальных сроков проведения технологических операций при возделывании сельскохозяйственных культур; – разработка планов-графиков проведения технологических операций. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к условиям проведения технологических операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая; - оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур.
	ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов-графиков проведения технологических операций; – корректировка заданий с учетом конкретных погодных условий;

	<p>работ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – распределение заданий между растениеводческими бригадами; – выдача заданий; - проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий; - обоснование выполнения производственных заданий в оптимальные сроки и с высоким качеством. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

	<p>устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p>возделыванию сельскохозяйственных культур.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; - определять качество семян; - определять биологический урожай и анализировать его структуру <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 хранения 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.
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.	Практический опыт: - планирование выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами
		Умения: - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки). <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость перевода сельскохозяйственных животных из одной производственной группы в другую, основываясь на оценке их физиологического состояния;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оперативный контроль качества выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных; – принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных. - разработка предложений по совершенствованию технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных с целью повышения эффективности животноводства. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль своевременности и качества проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, уходу за животными до и после осеменения; - осуществлять контроль своевременности и качества проведения специальных мероприятий по уходу за сельскохозяйственными

		животными различных видов
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> - сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами; - определения порядка подготовки пастбищ и выгульных площадок, выгульнокормовых дворов к выпасу (выгулу) сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями технологии, разработки технологии воспроизводства сельскохозяйственных животных различных видов
	ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	Практический опыт:
		- контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> - методы оценивания качества выполняемых работ; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; - функциональные обязанности работников и руководителей.
	ПК 2.6 Формировать первичную	Практический опыт:
		– ведения документации установленного образца.

	<p>отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетную документации по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила первичного документооборота, учета и отчетности.
	<p>ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зоогигиенические и ветеринарно-санитарные нормы обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп; - требования к пастбищам, выгульным площадкам, выгульно-кормовым дворам для сельскохозяйственных животных и порядок их подготовки к использованию; - влияние параметров окружающей среды (микроклимата) животноводческих помещений на состояние животных, продуктивность животноводства, срок службы животноводческих зданий и оборудования, здоровье работников; - научно обоснованные параметры микроклимата для различных половозрастных групп животных; - оптимальный распорядок дня сельскохозяйственных животных в зависимости от вида, половозрастной группы, физиологического состояния животных при различных технологиях содержания

<p>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 13466 Маслодел</p>	<p>ПК 3.1. Выполнять процессы механической и термической обработки молока.</p>
--	--

Навыки:

- опыт-фильтрация, сепарирование, нормализация молока;
- пастеризации, стерилизации, топления молока;
- обслуживания технологического оборудования;
- приготовления заквасок, растворов молокосвертывающего фермента и других компонентов для различных видов сыров;

Умения:

- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; вести технологические процессы по выработке сыров и масел;
- определять содержание массовой доли жира и белка в смеси;
- рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси;
- рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов;
- рассчитывать и готовить растворы молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция, и других компонентов; определять качество заквасок;
- вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов;
- выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров;
- регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам

Знания:

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и рецептуры различных видов сыров и масел; - технологии производства различных видов сыров и масел; цели и режимы технологических операций; - основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров и масел; - способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров; - правила приготовления растворов молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция и других компонентов; - способы приготовления заквасок; - качественные показатели готовых заквасок; - дозы и порядок внесения компонентов; - способы определения готовности сгустка и зерна; - требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформлению упаковки продукции; - устройство фасовочно-упаковочного оборудования; - назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации; - меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования; - правила техники безопасности.
	<p>ПК 3.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией. - Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции. - Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций. - Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции. - Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования.

		<ul style="list-style-type: none"> - Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции. - Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы. - Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов. - Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций. <p>Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья. - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации. - Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов - Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства молочной продукции. - Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья. - Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли. - Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья. - Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве молочной продукции. - Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции. - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации. - Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции.
--	--	---

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть 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
Обязательная часть	ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.	22.003	ОТФ Д Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

		ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		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.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.6. Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/02.5 Технологическое обеспечение производства

				животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из молочного сырья
	ВД.3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 13466 Маслодел	ПК 3.1. Выполнять процессы механической и термической обработки молока.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 3.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ВД по запросу работодателя	ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
											1 семестр (17 недель – 612 часов)	2 семестр (22 недель – 792 часов)	3 семестр (14 недель – 504 часов)	4 семестр (16 недель – 576 часов)	5 семестр (09 недель – 324 часов)	6 семестр (16 недель – 576 часов)	7 семестр (07 недель – 252 часов)	8 семестр (11 недель – 396 часов)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл		1476	404	1000	404	-	-	48	24	612	792	-	-	-	-	-	-	1476	-
ООД 01	Русский язык	2с - ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 02	Литература	2с - ДЗ	108	-	108	-	-	-	-	-	36	72	-	-	-	-	-	-	108	-
ООД 03	История	2с - Э	136	-	126	-	-	-	4	6	58	68	-	-	-	-	-	-	136	-
ООД 04	Обществознание	2с - ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 05	География	2с - ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 06	Иностранный язык	2с - ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 07	Математика	2с - Э	340	110	220	110	-	-	4	6	136	194	-	-	-	-	-	-	340	-
ООД 08	Информатика	2с - ДЗ	108	82	26	82	-	-	-	-	34	74	-	-	-	-	-	-	108	-
ООД 09	Физическая культура	2с - ДЗ	72	68	4	68	-	-	-	-	34	38	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	2с - ДЗ	68	-	68	-	-	-	-	-	34	34	-	-	-	-	-	-	68	-
ООД 11	Физика	2с - Э	108	50	48	50	-	-	4	6	58	40	-	-	-	-	-	-	108	-
ООД 12	Химия	2с - ДЗ	72	30	42	30	-	-	-	-	36	36	-	-	-	-	-	-	72	-
ООД 13	Биология	2с - Э	144	64	70	64	-	-	4	6	50	84	-	-	-	-	-	-	144	-
	Индивидуальный проект		32				-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-
	ОПОП «Профессионалитет»		4464	2706	1362	1266	1440	-	216	180	-	-	504	576	324	576	252	396	2002	626
СГЦ 00	Социально-гуманитарный цикл		612	384	228	384	-	-	-	-	-	-	128	64	90	170	68	92	540	72
СГЦ 01	История России	3с - ДЗ	64	-	64	-	-	-	-	-	-	-	64	-	-	-	-	-	64	-
СГЦ 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8с - ДЗ	168	168	-	168	-	-	-	-	-	-	32	32	28	32	16	28	168	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
СГЦ 03	Физическая культура	8с - ДЗ	168	164	4	164	-	-	-	-	-	-	32	32	28	32	16	28	168	-	
СГЦ 04	Безопасность жизнедеятельности	6с - ДЗ	68	20	48	20	-	-	-	-	-	-	-	-	34	34	-	-	68	-	
СГЦ 05	Основы финансовой грамотности	4с - ДЗ	72	20	52	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	72	-	-	36	36	
СГЦ 06	Основы бережливого производства	8с - ДЗ	72	12	60	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	36	36	36
ОПЦ 00	Общепрофессиональный цикл		1136	398	570	398			60	108			292	324	72	32	56	192	896	72	
ОПЦ 01	Математические методы решения прикладных профессиональных задач	4с - ДЗ	90	80	10	80	-	-	-	-	-	-	28	62	-	-	-	-	90	-	
ОПЦ 02	Экологические основы природопользования	6с - ДЗ	32	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	32	-	
ОПЦ 03	Основы агрономии	4с - Э	118	30	60	30	-	-	10	18	-	-	28	62	-	-	-	-	90	-	
ОПЦ 04	Основы зоотехнии	4с - Э	118	30	60	30	-	-	10	18	-	-	28	62	-	-	-	-	90	-	
ОПЦ 05	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	5с - Э	188	70	90	70	-	-	10	18	-	-	40	84	36	-	-	-	160	-	
ОПЦ 06	Основы аналитической химии	3с - Э	112	30	54	30	-	-	10	18	-	-	84	-	-	-	-	-	84	-	
ОПЦ 07	Микробиология, санитария и гигиена	3с - Э	112	20	64	20			10	18			84	-	-	-	-	-	84		
ОПЦ 08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	6с ДЗ	60	20	40	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-		28	32	60	-	
ОПЦ 09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5с - Э	118	40	50	40	-	-	10	18	-	-	-	54	36	-	-	-	54	36	
ОПЦ 10	Правовые основы профессиональной деятельности	8с - ДЗ	60	20	40	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	32	60	-	
ОПЦ 11	Охрана труда	8с - ДЗ	32	8	24	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	32	-	
ОПЦ 12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8с - ДЗ	60	50	10	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60	-	
ОПЦ 13	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	-	36	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	36	
ПМ 00	Профессиональный цикл		2716	1924	564	484	1440	-	156	72	-	-	84	188	162	374	128	112	566	482	
ПМ 01	Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	8с - Э	1306	960	250	222	738	-	78	18			42	126	80	88	70	66	266	206	
МДК 01.01	Организация производства продукции растениеводства		98	30	46	30	-	-	16	6	-	-	22	16	16	22	-	-	44	32	
МДК 01.02	Почвоведение и цифровое земледелие		76	36	30	36	-	-	10		-	-	20	46	-	-	-	-	42	24	
МДК01.03	Организация первичной переработки и хранения зерновых культур		120	48	50	48	-	-	16	6	-	-	-	16	16	16	28	22	60	38	
МДК01.04	Организация первичной переработки и хранения овощных культур		120	48	50	48	-	-	16	6	-	-	-	16	16	16	28	22	40	58	
МДК01.05	Организация первичной переработки и хранения плодово-ягодных культур		94	48	44	40	-	-	10		-	-	-	16	16	32	14	22	48	36	
МДК01.06	Организация первичной переработки и хранения кормовых культур		60	20	30	20	-	-	10		-	-	-	16	16	18	-	-	32	18	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
УП 01	Учебная практика		558	558	-	-	558	-	-	-	-	-	36	144	144	120	60	54	-	-
ПП01	Производственная практика		180	180	-	-	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	72	-	-
ПМ 02	Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	8с - Э	918	676	178	142	534	-	46	18	-	-	42	62	32	80	58	46	160	160
МДК02.01	Организация производства продукции животноводства		94	30	42	30		-	16	6	-	-	42	30	-	-	-	-	40	32
МДК02.02	Организация первичной переработки и хранения молока и молочной продукции		128	54	52	54			16	6	-	-	-	16	16	30	20	24	60	46
МДК02.03	Организация первичной переработки и хранения мяса и мясной продукции		100	38	42	38			14	6	-	-	-	16	16	28	20	-	60	20
МДК 02.04	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза		62	20	42	20			-	-	-	-	-	-	-	22	18	22	-	62
УП 02	Учебная практика		354	354			354				-	-	36	108	72	108	12	18	-	-
ПП02	Производственная практика		180	180			180				-	-	-	-	-	-	108	72	-	-
ПМ 03	Освоение профессии рабочего, должности служащего	6с - Э 6с - Э	492	288	136	120	168	-	32	36	-	-	-	-	50	206	-	-	140	116
МДК 03.01	19067 Сыродел		162	60	68	60	-	-	16	18	-	-	-	-	24	104	-	-	70	58
МДК 03.02	13466 Маслодел		162	60	68	60			16	18	-	-	-	-	26	102	-	-	70	58
УП 03	Учебная практика		96	96			96				-	-		36	60					
ПП03	Производственная практика		72	72			72				-	-					72			
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216								-	-						216		
	Итого:		5940	3110	2362	1670	1440	-	264	204	612	792	504	576	324	576	252	396	3478	626

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ОПЦ 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	118		ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
2	ОП 09 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	36		ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
3	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	206		работодатель	ООО «Авангард» ООО «Вакинское Агро» ООО «Ока Молоко»
4	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	72		работодатель	ООО «Авангард» ООО «Вакинское Агро» ООО «Ока Молоко»
5	ПМ 03 МДК 03.01 Сыродел	58		работодатель	ООО «Авангард» ООО «Ока Молоко»
6	ПМ 03 МДК 03.02 Маслодел	58		работодатель	ООО «Вакинское Агро» ООО «Ока Молоко»
Итого		548			-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	558	3,4,5,6,7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
2.	Производственная практика	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	180	7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
3.	Учебная практика	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	354	3,4,5,6,7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров

Сводные данные по бюджету времени

КУРСЫ	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация (неделя)	Учебная и производственная практика (неделя)		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (неделя)	Всего недель
	неделя	часов		учебная	производственная			
1	39	1404	2	-	-	-	11	52
2	30	1080	2	9	-	-	11	52
3	25	900	2	15	-	-	10	52
4	18	648	1	4	12	6	2	43
ИТОГО:	112	4032	7	28	12	6	34	199

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 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 35.02.20 технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

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 ООО «Вакинское Агро», «Ока Молоко», «Авангард», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы для специальности, 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 2-4 курсах 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 (на рабочих местах) ООО «Вакинское Агро», ООО «Ока Молоко», ООО «Авангард» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) (формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена / государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

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.

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

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

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Экологических основ природопользования
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Мастерская и зоны по видам работ:

- Ветеринария

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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: 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 ООО «Вакинское Агро», «Ока Молоко», «Авангард», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Джалилов Расул Юсупович	ООО «Авангард»	Главный ветеринарный врач	18 лет
2	Сон Екатерина Андреевна	Менеджер по работе с кадровым резервом	Менеджер по работе с кадровым резервом	3 года

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».