УТВЕРЖДЕН
Директор ГБПОУ КК
«Армавирский аграрно-
технологический техникум»
_____ А.П.Полуэктов

« ___ » _____ 2020 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно-технологический техникум»
специальности среднего профессионального образования **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **технолог**
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 год. и 10 мес.
на базе **основного общего** образования
Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	35	4	0	0	2	0	11	52
III курс	27	9	4	0	2	0	10	52
IV курс	18	5	7	4	1	6	2	43
Всего	**119**	**18**	**11**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

И	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестры) 1	2	3	4	5	6	7	8	Учебная нагрузка обучающихся (час.): максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная: всего занятий	в т. ч.: лаб.и практ. занятий	курс	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: I курс 1 сем. 17 нед.	I курс 2 сем. 22 нед.	II курс 3 сем. 16 нед.	II курс 4 сем. 23 нед. (4нед прак)	III курс 5 сем. 16 нед. (7нед прак)	III курс 6 сем. 24 нед. (5нед прак)	IV курс 7 сем. 17 нед. (6нед прак)	IV курс 8 сем. 13 нед. (7нед прак)
1	2	3								4	5	6	8	9	10	1	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный цикл**	З/ДЗ/Э – 1/13/3								**2106**	**702**	**1404**	**578**	**0**	**612**	**756**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык		Э							117	39	78	42		34	44						
ОУД.02	Литература		ДЗ							175	58	117	36		48	69						
ОУД.03	Иностранный язык		Э							175	58	117	117		48	69						
ОУД.04	Математика		Э							234	78	156	94		54	102						
ОУД.05	История		ДЗ							175	55	120			42	78						
ОУД.06	Физическая культура		ДЗ							175	58	117	110		52	65						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ								105	35	70	12		70							
ОУД.08	Информатика		ДЗ							150	50	100	60		56	44						
ОУД.09	Физика		ДЗ							146	49	97	28		44	53						
ОУД.10	Химия		Э							162	54	108	36		44	64						
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ							162	54	108			48	60						
ОУД.12	Биология	ДЗ								108	36	72	30		72							
ОУД.13	География		ДЗ							108	36	72	18			72						
ОУД.14	Родная литература (русская)			ДЗ						54	18	36					36					
ОУД.15	Астрономия		ДЗ							60	24	36				36						
	Выполнение индивидуального проекта																					

И	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		семестры								Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I		II курс		III курс		IV курс	
												всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед. (4нед прак)	5 сем. 16 нед. (7нед прак)	6 сем. 24 нед. (5нед прак)	7 сем. 17 нед. (6нед прак)	8 сем. 13 нед. (7нед прак)
		1	2	3	4	5	6	7	8				лаб. и практ. занятий, вкл.	курсовых								
1	2	3								4	5	6	8	9	10	1	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	З/ДЗ/Э - 6/8/0								**678**	**226**	**452**	**424**	**0**	**0**	**36**	**112**	**76**	**36**	**124**	**44**	**24**
ОГСЭ.01	Основы философии						ДЗ			60	12	48								48		
ОГСЭ.02	История			ДЗ						60	12	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык								ДЗ	184	24	160	160				32	38	18	38	22	12
ОГСЭ.04	Физическая культура			З	З	З	З	З	ДЗ	320	160	160	158				32	38	18	38	22	12
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности		ДЗ							54	18	36	18			36						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	З/ДЗ/Э - 0/2/0								**108**	**36**	**72**	**60**	**0**	**0**		**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика			ДЗ						54	18	36	30				36					
ЕН.02	Экологические основы природопользования			ДЗ						54	18	36	30				36					
П.00	**Профессиональный цикл**	З/ДЗ/Э - 0/21/11								**4578**	**1178**	**3400**	**970**	**30**			**356**	**752**	**540**	**776**	**532**	**444**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	З/ДЗ/Э - 0/11/3								**1569**	**523**	**1046**	**426**				**314**	**328**	**36**	**144**	**144**	**80**
ОП.01	Основы агрономии			Э						72	24	48	22				48					
ОП.02	Основы зоотехнии			Э						75	25	50	24				50					

ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства				Э					264	88	176	68				76	100				
ОП.04	Инженерная графика				ДЗ					135	45	90	90				48	42				
ОП.05	Техническая механика				ДЗ					195	65	130	30				60	70				
ОП.06	Материаловедение						ДЗ			120	40	80	24							80		
ОП.07	Основы аналитической химии							ДЗ		150	50	100	42							64	36	
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена				ДЗ					120	40	80	40					80				
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества							ДЗ		90	30	60	28								60	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								Д З	120	40	80	18									80
ОП.11	Правовое основы профессиональной деятельности							ДЗ		72	24	48	8								48	
ОП.12	Охрана труда							ДЗ		54	18	36	12								36	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ					102	34	68	4				32	36				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**З/ДЗ/Э – 0/10/8**								**3009**	**655**	**2354**	**544**	**30**			**42**	**424**	**504**	**632**	**388**	**364**
ПМ.01	**Производство и первичная обработка продукции растениеводства**					Э (к)				***633***	***139***	***494***	***124***				***42***	***226***	***226***			
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства					ДЗ				417	139	278	124				42	154	82			
УП.01	Учебная практика					ДЗ				108		108						72	36			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)									108		108							108			
ПМ.02	**Производство и первичная обработка продукции животноводства**							Э (к)		***813***	***163***	***650***	***152***	***10***				***198***	***0***	***230***	***222***	

МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства							курс		300	100	200	78	10						122	78	
МДК.02.02	Кормопроизводство				Э					189	63	126	74					126				
УП.02	Учебная практика							ДЗ		216	0	216						72		72	72	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)									108		108									108	
ПМ.03	**Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**								Э (к)	***1071***	***249***	***822***	***188***	***20***					***62***	***402***	***110***	***248***
МДК.03.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции								Курс	477	159	318	138	20						176	74	68
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции						Э			270	90	180	50						62	118		
УП.03	Учебная практика								ДЗ	216		216								108	36	72
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)									108		108										108
ПМ.04	**Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**								**Э (к)**	***222***	***50***	***172***	***44***								***56***	***116***
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации								ДЗ	150	50	100	44								56	44
УП.04	Учебная практика								ДЗ	36		36										36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)									36		36										36

ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**					Э (к)				**270**	**54**	**216**	**36**						**216**			
МДК.05.01	Профессиональная подготовка рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья					ДЗ				162	54	108	36						108			
УП.05	Учебная практика					ДЗ				72		72							72			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)					ДЗ				36		36							36			
Всего часов обучения по циклам ППССЗ		7/44/14								**5364**	**1440**	**3924**	**1454**	**30**		**36**	**540**	**828**	**576**	**864**	**612**	**468**
Всего										**7470**	**2142**	**5328**	**2007**	**30**	**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**864**	**612**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**																					**4 нед**
ГИА	**Государственная итоговая**																					**6 нед.**

Консультации 4 часа на 1 обучающего на каждый учебный год	**Всего**	Дисциплин и МДК	**576**	**792**	**576**	**684**	**324**	**684**	**396**	**216**
Государственная (итоговая) аттестация		учебной				144	108	180	108	108
1. Программа базовой подготовки		производст. практики / преддипл.					144		108	144/ 144
1.1. Дипломный проект (работа)		экзаменов		4	2	2	2	2	1	2
Подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)		дифф. ззачетов	2	9 (с ФК)	4	4	3	2	5	6 (с ФК)
Защита выпускной квалификационной работы с 15 по 28 июня (всего 2 нед.)		зачетов			1	1	1	1	1	0
1.2. Государственные экзамены (прии наличии) – N, перечислить наименования.		Курсовая работа							1	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№	Наименование
1.	Кабинеты: - русского языка и литературы; - иностранного языка; - математики; - информатики; - общественных наук; - физики; - биологии; - химии; - социально-экономических дисциплин; - иностранного языка; - информационных технологий в профессиональной деятельности; - инженерной графики; - материаловедения; - агрономии; - зоотехнии; - товароведения сельскохозяйственной продукции; - экологических основ природопользования; - безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории: - технической механики; - механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ; - микробиологии, санитарии и гигиены; - метрологии, стандартизации и оценки качества; - технологий производства продукции растениеводства; - технологий производства продукции животноводства; - кормопроизводства; - технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
3.	**Мастерские:** - учебно-производственные. **Полигон:** - учебно-производственное хозяйство.

4.	Спортивный комплекс: - спортивный зал; - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; - стрелковый тир.
5.	Залы: - библиотека, читальный зал с выходом в сеть "Интернет"; - актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования *государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирского аграрно-технологического техникума»* разработан на основе:

- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 07.05.2014 г. 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; зарегистрирован в Минюст России 04.07.2014 г. № 32969
- ✓ Устава ГБПОУ КК «Армавирский аграрно-технологический техникум»;
- ✓ Положения об образовательном учреждении СПО;
- ✓ Разъяснений по реализации федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «10» апреля 2014 г.);
- ✓ Рекомендаций Минобрнауки России «По реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования 2007 год;

- ✓ Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесение изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования».
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- ✓ Приказа Министерством образования Российской Федерации от 28.05.2014г. .№ 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведение их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ».

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

✓ Максимальный объём учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

✓ Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю (пятидневная неделя). Продолжительность занятий 45 минут. Занятия проводятся парами.

✓ Проводятся следующие виды практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Учебная практика проводится в лабораториях, ветеринарной клинике техникума, на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях города Армавира, Успенского и Новокубанского районов.

✓ . График учебного процесса предусматривает недельное чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики. Производственная практика проводится концентрированно на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях города Армавира Успенского и Новокубанского районов.

курс	семестры	
1 курс	**1 семестр:**	**2 семестр:**
	- теоретическое обучение – 17 недель	- теоретическое обучение – 22 недели, - промежуточная аттестация – 2 недели
2 курс	**3 семестр:**	**4 семестр:**
	- теоретическое обучение – 16 недель, - промежуточная аттестация – 1 неделя.	- теоретическое обучение – 19 недель, - учебная практика – 4 недели (ПМ.01: УП.01 – 2 недели; ПМ.02: УП.02 – 2 недели; ПМ.05:) - промежуточная аттестация – 1 неделя.

3 курс	**5 семестр:**	**6 семестр:**
	- теоретическое обучение – 9 недель, - учебная практика – 3 неделя (ПМ.01: УП.01 – 1 неделя; ПМ.05: УП.05 – 2 недели), - производственная практика – 4 недели (ПП.01 – 3недели; ПП.05 – 1 неделя), - промежуточная аттестация – 1 неделя.	- теоретическое обучение – 19 недель, - учебная практика – 5 недель (ПМ.02:УП.02 – 3 недели, ПМ.03:УП.03 – 3 недели) -промежуточная аттестация – 1 неделя.
4 курс	**7семестр:**	**8 семестр:**
	- теоретическое обучение – 12 недель, - учебная практика – 3 недели (ПМ.02: УП.02-2 неделя; ПМ.03: УП.03 – 1 неделя). - производственная практика – 3 недели (ПП.02 - 3 недели), - назначенные экзамены сдаются рассредоточено	- теоретическое обучение – 6 недель, - учебная практика – 3 недели (ПМ.03: УП.03 – 2 недели, ПМ.04: УП.04 – 1 неделя), - производственная практика – 4 недели (ПП.03 – 3 недели; ПП.04 – 1 неделя), - промежуточная аттестация – 1 неделя, - преддипломная практика – 4 недели, - государственная (итоговая) аттестация – 6 недель

- ✓ Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе.
- ✓ По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях)
- ✓ Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.
- ✓ Консультации предусмотрены 4 часа на 1 обучающего на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.
- ✓ В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система (практические и лабораторные занятия) оценок
- ✓ Формы проведения промежуточной аттестации студентов: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовая работа.
- ✓ На 1 курсе проходит итоговая аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно), химия (профильная) - (устно). Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

- ✓ Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.
- ✓ В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.
- ✓ Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
- ✓ оценка уровня освоения дисциплин;
- ✓ оценка компетенций обучающихся.
- ✓ Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.
- ✓ Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
- ✓ Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.
- ✓ По результатам государственной (итоговой) аттестации студентам присваивается квалификация: Технолог
- ✓ На 3 курсе присваивается квалификация рабочего по профессии: 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

4.3 Общеобразовательный цикл

*При подготовке специалистов на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом профиля получаемого профессионального образования. В соответствии с Приложениями 1 и 2 «*Разъяснений по реализации федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования» (Одобренных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «10»апреля 2014 г.), Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 07.05. 2014 г. №

455, специальность 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» отнесена к естественнонаучному профилю.

В соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», нормативный срок освоения основной профессиональной программы при очной форме получения образования, увеличивается на 52 недели:

- ✓ теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель,
- ✓ промежуточная аттестация 2 недели,
- ✓ каникулярное время 11 недель.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно на I и II курсе. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Объем теоретического обучения составляет 1404 часа.

4.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ППССЗ проводилось анкетирование основного работодателя ЗАО «Агрофирма «Агросахар». Кроме того, проведен круглый стол с участием всех работодателей по актуальным проблемам формирования профессиональных компетенций по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»: ООО «Агрофирма «Агросахар», ООО «Агрофирма «Агросахар-2». По результатам круглого стола (Протокол № 12 от 08.07.2016 года) и анкетирования были сформулированы основные требования к выпускникам.

Объём инвариантной части составляет 2016 часов, вариативной части 864 часа.

Вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 864 часа распределена с учётом особенностей развития науки, экономики, техники и технологий, особенностей контингента студентов, на расширение содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Индекс	***Наименование циклов (раздела), Требования к знаниям, умениям, практическому опыту***	***Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час***	***Обязательная учебная нагрузка, час***	***Документ на основании которого введена вариативная часть***
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**678** в том числе вариативная часть **54**	**452** в том числе вариативная часть **36**	

ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности		36 в том числе вариативная часть 36	
П.00	**Профессиональный цикл**	**4578** в том числе вариативная часть **1242**	**3400** в том числе вариативная часть **828**	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1569** в том числе вариативная часть **522**	**1046** в том числе вариативная часть **348**	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы агрономии»: уметь: - определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей; знать: традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства.		48 в том числе вариативная часть 20	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

ОП.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы зоотехнии»: уметь: определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; определять методы производства продукции животноводства; **знать:** основные виды и породы сельскохозяйственных животных; научные основы разведения и кормления животных; системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения; основные технологии производства продукции животноводства.		50 в том числе вариативная часть 22	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
П.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства »: уметь: применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; **знать:** общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду; основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями; принципы автоматизации сельскохозяйственного производства; технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.		176 в том числе вариативная часть 76	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Инженерная графика»: уметь: выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; **знать:** правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления		90 в том числе вариативная часть 38	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
ОП.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Техническая механика»: уметь: читать кинематические схемы; проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; определять напряжения в конструкционных элементах; производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; определять передаточное отношение; **знать:** виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости;		130 в том числе вариативная часть 56	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	виды движений и преобразующие движения механизмы; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации			
ОП.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Материаловедение»: уметь: распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам; подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ; выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов; определять твердость металлов; определять режимы отжига, закалки и отпуска стали; подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей; **знать:** основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов; классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве; виды обработки металлов и сплавов; виды износа деталей и узлов; особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов; классификацию и способы получения композиционных материалов		80 в том числе вариативная часть 34	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
ОП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы аналитической химии»: **уметь:** обоснованно выбирать методы анализа; пользоваться аппаратурой и приборами; проводить необходимые расчеты; проводить качественный анализ веществ неизвестного состава; проводить количественный анализ веществ;		100 в том числе вариативная часть 42	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной

	знать: теоретические основы аналитической химии; о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе; аналитическую классификацию катионов и анионов; правила проведения химического анализа; гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа			квалификационной работы.
ОП.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена»: уметь: обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.; **знать:** основные группы микроорганизмов, их классификацию; значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.		80 в том числе вариативная часть 34	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
ОП.09	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»: **уметь:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; **знать:** задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения качества;		60 в том числе вариативная часть 26	

	основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;			
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; **знать:** современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации		80 в том числе вариативная часть 34	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
ПМ.00	Профессиональные модули	**3009** в том числе вариативная часть **720**	**2354** в том числе вариативная часть **480**	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «**Производство и первичная обработка продукции растениеводства**» обучающийся должен: Иметь практический опыт: подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от	**633** в том числе вариативная часть **126**	**494** в том числе вариативная часть **84**	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	эрозии и дефляции; **уметь:** применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян; оценивать качество полевых работ; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий; **знать:** системы земледелия; 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; требования к сортовым и посевным качествам семян; методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожаев; значение, виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, меры борьбы с ними			
МДК.01.01	«Методики проведения зоогигиенических, профилактических и		**278** в том числе	

	ветеринарно-санитарных мероприятий»		вариативная часть **84**	
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «**Производство и первичная обработка продукции животноводства**» обучающийся должен: Иметь практический опыт: производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов; **уметь:** определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; определять необходимое количество воды для поения животных; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; **знать:** технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; состав и питательность кормов, их рациональное использование; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;	**813** в том числе вариативная часть **153**	**650** в том числе вариативная часть **102**	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	основные методы оценки качества продукции животноводства			
МДК.02.01	«Технологии производства продукции животноводства»		200 в том числе вариативная часть 62	
МДК.02.02	«Кормопроизводство»		126 в том числе вариативная часть 40	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «**Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**» обучающийся должен: Иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке; **уметь:** определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов; **знать:**	**1071** в том числе вариативная часть **231**	**822** в том числе вариативная часть **154**	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы технохимического контроля; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов			
МДК.03.01	«Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции»		318 в том числе вариативная часть 98	
МДК.03.01	«Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции»		180 в том числе вариативная часть 56	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства»** обучающийся должен: Иметь практический опыт: участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца; **уметь:** рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;	**222** в том числе вариативная часть **48**	**172** в том числе вариативная часть **32**	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; оценивать качество выполняемых работ; **знать:** основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности			
МДК.04.01	«Управление структурным подразделением организации»		100 в том числе вариативная часть 32	
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** обучающийся должен: Иметь практический опыт: заготовителя продуктов и сырья; приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья	**270** в том числе вариативная часть **162**	**216** в том числе вариативная часть 54	Протокол № 12 совета техникума от 08.07.2016 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
МДК.05.01	«Заготовитель продуктов и сырья»		108 в том числе вариативная часть 36	

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам «Иностранный язык», «Физическая культура» и дисциплинам, междисциплинарным курсам, по которым проводятся лабораторные работы и практические занятия с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость подгрупп составляет не менее - 8 - 12 человек:

- ✓ Иностранный язык – 277 часов,
- ✓ Физическая культура – 277 часов,
- ✓ Информатика - 60 часов,
- ✓ Инженерная графика – 90 часов,

Согласовано

Зам.директора по УР О.А. Мартыненко