

**ГБПОУ КК «Армавирский аграрно–технологический техникум»**

# **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Специальность 35.02.06 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

**Группа 22-Т-9**

**2022-2023 учебный год — 1 курс**

**2023-2024 учебный год — 2 курс**

**2024-2025 учебный год — 3 курс**

**2025-2026 учебный год — 4 курс**

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

« 09 » \_\_\_\_\_ 2022 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



3. План учебного процесса по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Индекс	Наименование дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы и академических часов																Наи часов по курсам и семестрам								
		Зачеты	Экзамены	Всего по плану, предмету, дисциплине, модулю, МДК, практике, модулю	Самостоятельная работа студента в аудиторной и промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося	по ним			В том числе:								Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	В форме практической подготовки								по ним:			Уч.17 н.	Уч.22 н, по -2 н	Уч.16 н, по -1 н	Уч.23 н, по -1 н	Уч.16 н, по -1 н	Уч.24 н, по -1 н	Уч.17 н.	Уч.13 н, по -1 н
										Всего	Теоретическое обучение	Самостоятельная аудиторная работа	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практики	Всего	по ним:											
																	Самостоятельная практическая работа	Консультации	Экзамены									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
О.00	Общеобразовательный цикл			2106		1404											72	32	16	24	612	792						
	Базовые учебные дисциплины			964	321	643	329	314	0	163	58	0	107	0	0						612	792						
БУД.01	Русский язык		/Э*	117	39	78	36	42		26	10		16				18	8	4	6	30	48						
БУД.02	Литература		/ДЗ	175	58	117	81	36		25	10		15								50	67						
БУД.03	Родная литература		ДЗ	58	19	39	39			6	6											39						
БУД.04	Информатика		/ДЗ*	58	19	39	13	26		16			16									39						
БУД.05	Иностранный язык		/ДЗ	117	39	78	0	78		28			28									32	46					
БУД.06	Астрономия		ДЗ	54	18	36	26	10		13	9		4									36						
БУД.07	История		ДЗ	152	52	100	100			10	10											65	35					
БУД.08	Физическая культура		Э/ДЗ	175	58	117	7	110		27	7		22								52	65						
БУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		/ДЗ**	58	19	39	27	12		12	6		6								16	23						
	Профильные учебные дисциплины			701	233	468	402	66	0	116	60	0	56	0	0													
ПУД.01	Математика		/Э	351	117	234	234			30	30						18	8	4	6	102	132						
ПУД.02	Химия		/Э**	175	58	117	81	36		56	20		36				18	8	4	6	46	71						
ПУД.03	Биология		/Э	175	58	117	87	30		30	10		20				18	8	4	6	46	71						
	Индивидуальный проект (Биология)			0			0																					
	Дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы			441	148	293	177	116	0	98	40	0	58	0	0	0	0	0	0	0	173	120	0	0	0	0	0	0
ДЛ.01	Основы финансовой грамотности		ДЗ	54	18	36	18	18		10	4		6								36							
ДЛ.02	Основы географии		/Э**	54	18	36	18	18		14	10		4									36						
ЭК.01	Основы обществознания		ДЗ	72	25	47	47			8	8										47							
ЭК.02	Русский язык и культура речи		/Э*	93	31	62	38	24		18	6		12								18	44						
ЭК.03	Введение в специальность		ДЗ	54	18	36	16	20		20			20								36							
ЭК.04	Безопасное поведение в чрезвычайной ситуации		ДЗ**	60	20	40	34	6		12	6		6								18	22						
ЭК.05	Компьютерный практикум		/ДЗ*	54	18	36	6	30		16	6		10								18	18						



Индекс	Наименование шклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах														Нагрузка по курсам и семестрам										
		Зачеты	Экзамены	Всего по циклу, предмету, дисциплине, МДК, практике, модулю	Самостоятельная работа студента в аудиторной и промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся	по видам			в том числе:						Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	в форме практической подготовки					Всего	Самостоятельная учебная работа	Консультации	Экзамен	Уч.17 м.	Уч.22 м. п/а-2 м.	Уч.16 м. п/а-1 м.	Уч.23 м. п/а-1 м.	Уч.24 м. п/а-1 м.	Уч.17 м.	Уч.13 м. п/а-1 м.			
										из них:																		
										Теоретическое обучение	Самостоятельная аудиторная работа	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			624	208	416	68	348	0	118	4	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	112	76	36	124	44	24
ОГСЭ.01	Основы философии	6 ДЗ		60	12	48	48			4			4													48		
ОГСЭ.02	История	3 ДЗ		60	12	48	18	30		4	2		2									48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8 ДЗ		184	24	160	0	160		86			86									32	38	18	38	22	12	
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,4,5,6,7, 8 ДЗ		320	160	160	2	158		24	2		22									32	38	18	38	22	12	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			108	36	72	22	50	0	30	10	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	3 ДЗ		54	18	36	16	20		10			10									36						
ЕН.01	Экологические основы природопользования	3 ДЗ		54	18	36	6	30		20	10		10									36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			1569	523	1046	508	538	0	674	262	0	412	0	0	30	0	12	18	0	0	314	328	0	144	180	80	
ОП.01	Основы агрономии	3 Э		72	24	48	26	22		48	26		22			10			4	6		48						
ОП.02	Основы зоотехнии	3 Э		75	25	50	26	24		50	26		24			10				4	6		50					
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	4 Э		264	88	176	0	176		106	38		68			10				4	6		76	100				
ОП.04	Инженерная графика	4 ДЗ		135	45	90	0	90		90			90			0						48	42					
ОП.05	Техническая механика	4 ДЗ		195	65	130	100	30		90	60		30			0						60	70					
ОП.06	Материаловедение	6 ДЗ		120	40	80	56	24		52	28		24			0										80		
ОП.07	Основы аналитической химии	7 ДЗ		150	50	100	58	42		42			42			0										64	36	
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4 ДЗ		120	40	80	40	40		40			40										80					
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	7 ДЗ		90	30	60	32	28		42	14		28														60	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8 ДЗ		120	40	80	62	18		48	30		18														80	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	7 ДЗ		72	24	48	40	8		30	22		8														48	
ОП.12	Охрана труда	7 ДЗ		54	18	36	24	12		12	6		6														36	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	4 ДЗ		102	34	68	44	24		24	12		12									32	36					
ПМ.00	Профессиональный модуль			2571	569	2002	802	434	30	1972	638	0	440	30		87						78	424	540	596	388	364	
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства		5 Э(к)	633	139	494	154	124	0	494	154	0	124	0	216	12	0	6	6	0	0	42	226	226	0	0	0	
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства	5 ДЗ		417	139	278	154	124		278	154		124			0						42	154	82				
УП.01	Учебная практика			108		108				108					108	0							72	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	5 ДЗ (комплекс)		108		108				108					108	0									108			

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

№	Наименование
1.	<p><b>Кабинеты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- русского языка и литературы;</li><li>- иностранного языка;</li><li>- математики;</li><li>- информатики;</li><li>- общественных наук;</li><li>- физики;</li><li>- биологии;</li><li>- химии;</li><li>- социально-экономических дисциплин;</li><li>- иностранного языка;</li><li>- информационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>- инженерной графики;</li><li>- материаловедения;</li><li>- агрономии;</li><li>- зоотехнии;</li><li>- товароведения сельскохозяйственной продукции;</li><li>- экологических основ природопользования;</li><li>- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</li></ul>
2.	<p><b>Лаборатории:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- технической механики;</li><li>- механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;</li><li>- микробиологии, санитарии и гигиены;</li><li>- метрологии, стандартизации и оценки качества;</li><li>- технологий производства продукции растениеводства;</li><li>- технологий производства продукции животноводства;</li><li>- кормопроизводства;</li><li>- технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</li></ul>
3.	<p><b>Мастерские:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- учебно-производственные.</li></ul> <p><b>Полигон:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- учебно-производственное хозяйство.</li></ul>

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.



## 5. Пояснительная записка

### 5.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно-технологический техникум» 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 Федеральными базисными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования 2007 год;
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении 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 ( ред. от 28.08.2020 г. ) «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».
- ✓ Приказа Министерства просвещения Российской Федерации "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" от 08.11.2021 г. № 800

## 5.2 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 техникума, на также в УПП “Лакомка”, на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях города Армавира, Успенского района.

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

<u>курс</u>	<u>семестры</u>	
<b>1 курс</b>	<b><u>1 семестр:</u></b>	<b><u>2 семестр:</u></b>
	- теоретическое обучение – 17 недель	- теоретическое обучение – 22 недели, - промежуточная аттестация – 2 недели
<b>2 курс</b>	<b><u>3 семестр:</u></b>	<b><u>4 семестр:</u></b>
	- 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.
<b>3 курс</b>	<b><u>5 семестр:</u></b>	<b><u>6 семестр:</u></b>
	- теоретическое обучение – 8 недель, - учебная практика – 4 неделя (ПМ.01: УП.01 – 1 неделя; ПМ.03: УП.3 – 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.

<u>4 курс</u>	<u>7 семестр:</u>	<u>8 семестр:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическое обучение – 12 недель,</li> <li>- учебная практика – 3 недели (ПМ.02: УП.02-2 неделя).</li> <li>- производственная практика – 3 недели (ПП.02 - 3 недели),</li> <li>- назначенные экзамены сдаются рассредоточено</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическое обучение – 6 недель,</li> <li>- учебная практика – 3 недели (ПМ.03: УП.03 – 2 недели, ПМ.04: УП.04 – 1 неделя),</li> <li>- производственная практика – 4 недели (ПП.03 – 3 недели; ПП.04 – 1 неделя),</li> <li>- промежуточная аттестация – 1 неделя,</li> <li>- преддипломная практика – 4 недели,</li> <li>- государственная (итоговая) аттестация – 6 недель</li> </ul>

- ✓ Практическая подготовка в форме производственной (преддипломной) практики является обязательной для всех обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы. Она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения.
- ✓ Во время преддипломной практики обучающиеся выполняют обязанности в соответствии с должностями, определенными квалификационными требованиями, а при наличии вакантных должностей могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям рабочей программы практики.
- ✓ С момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.
- ✓ Местом проведения практики могут быть организации, предприятия различных отраслей.
- ✓ Руководителями практики назначаются, как правило, руководители выпускной квалификационной работы из состава преподавателей и мастеров производственного обучения. Они отвечают за организацию и проведение практики обучающегося.
- ✓ В организации (на предприятии, в учреждении), где обучающийся проходит преддипломную практику, также назначается руководитель из числа сотрудников данного предприятия, который курирует деятельность практиканта.
- ✓ Консультации предусмотрены 4 часа на 1 обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.
- ✓ Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе продолжительность каникул на каждом курсе обучения составляет 2 недели в зимний период. В летний период: 1-й курс – 9 недель, 2-й курс - 9 недель, 3-й курс – 8 недель.
- ✓ 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

### 5.3 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» (Одобрённых 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, утверждённым 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.

Объём теоретического обучения составляет 1404 часа.

### 5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

1. Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ППССЗ проводилось анкетирование основного работодателя ОАО «Армавирский хлебопродукт». 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»: ОАО «Армавирский хлебопродукт», ОАО «Кубарус-Молоко» г. Армавир, ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», ОАО «Коноковский элеватор» Успенского района, ООО «Агрофирма Агросахар - 2» Успенского района, ЗАО «Агрофирма «Агросахар» Успенского района, ОАО «Армавирский совхоз «Декоративных культур имени Н.С. Плохова», ОАО «Кондитерская фабрика» торговой марки «Советский кондитер», ООО "Новокубанский молочный комбинат". По результатам круглого стола (Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года) и анкетирования были сформулированы основные требования к выпускникам.

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

Вариативная часть циклов ППСЗ 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.

<i>Индекс</i>	<i>Наименование циклов (раздела), Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</i>	<i>Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час</i>	<i>Обязательная учебная нагрузка, час</i>	<i>Документ на основании которого введена вариативная часть</i>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>678</b> в том числе вариативная часть <b>54</b>	<b>452</b> в том числе вариативная часть <b>36</b>	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности		36 в том числе вариативная часть 36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>4578</b> в том числе вариативная часть <b>1242</b>	<b>3400</b> в том числе вариативная часть <b>828</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1569</b> в том числе вариативная часть <b>522</b>	<b>1046</b> в том числе вариативная часть <b>348</b>	

<p>ОП.01</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы агрономии»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей;</li> </ul> <p>знать:</p> <p>традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы);</p> <p>технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства.</p>		<p>48 в том числе вариативная часть 20</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>
<p>ОП.02</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы зоотехнии»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях;</li> <li>определять методы производства продукции животноводства;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные виды и породы сельскохозяйственных животных;</li> <li>научные основы разведения и кормления животных;</li> <li>системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения;</li> <li>основные технологии производства продукции животноводства.</li> </ul>		<p>50 в том числе вариативная часть 22</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>

<p>П.03</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства »:</p> <p>уметь:</p> <p>применять в профессиональной деятельности средства механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>общее устройство и принцип работы тракторов, сельскохозяйственных машин и автомобилей, их воздействие на почву и окружающую среду;</p> <p>основные технологии и способы выполнения сельскохозяйственных работ в соответствии с агротехническими и зоотехническими требованиями;</p> <p>принципы автоматизации сельскохозяйственного производства;</p> <p>технологии использования электрической энергии в сельском хозяйстве.</p>		<p>176 в том числе вариативная часть 76</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>
<p>ОП.04</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Инженерная графика»:</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;</p> <p>выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;</p> <p>оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>правила чтения конструкторской и технологической документации;</p> <p>способы графического представления объектов, пространственных</p>		<p>90 в том числе вариативная часть 38</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>

	образов, технологического оборудования и схем; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления			
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Техническая механика»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>читать кинематические схемы;</li> <li>проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;</li> <li>проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;</li> <li>определять напряжения в конструктивных элементах;</li> <li>производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;</li> <li>определять передаточное отношение;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;</li> <li>характер соединения деталей и сборочных единиц;</li> <li>принцип взаимозаменяемости;</li> <li>виды движений и преобразующие движения механизмы;</li> </ul> <p>методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации</p>		130 в том числе вариативная часть 56	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Материаловедение»:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам;</li> <li>подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;</li> <li>выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов;</li> <li>определять твердость металлов;</li> <li>определять режимы отжига, закалки и отпуска стали;</li> <li>подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем,</li> </ul>		80 в том числе вариативная часть 34	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>



	<p>давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;</p> <p>классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;</p> <p>виды обработки металлов и сплавов;</p> <p>виды износа деталей и узлов;</p> <p>особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;</p> <p>классификацию и способы получения композиционных материалов</p>			
<p>ОП.07</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы аналитической химии»:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>обоснованно выбирать методы анализа;</p> <p>пользоваться аппаратурой и приборами;</p> <p>проводить необходимые расчеты;</p> <p>проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;</p> <p>проводить количественный анализ веществ;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>теоретические основы аналитической химии;</p> <p>о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;</p> <p>аналитическую классификацию катионов и анионов;</p> <p>правила проведения химического анализа;</p> <p>гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа</p>		<p>100 в том числе вариативная часть 42</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>

<p>ОП.08</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена»:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</li> <li>проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные группы микроорганизмов, их классификацию;</li> <li>значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;</li> <li>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.</li> </ul>		<p>80 в том числе вариативная часть 34</p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>
<p>ОП.09</p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>формы подтверждения качества;</li> <li>основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;</li> <li>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul>		<p>60 в том числе вариативная часть 26</p>	

ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:</p> <p><b>уметь:</b>          рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;          анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p><b>знать:</b>          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</p>		80 в том числе вариативная часть 34	Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 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	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства</b>» обучающийся должен:</p> <p>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 эрозии и дефляции;</p> <p><b>уметь:</b>          применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;</p>	633 в том числе вариативная часть 126	494 в том числе вариативная часть 84	Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.

	<p>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;  <b>знать:</b>  системы земледелия;  основные технологии производства растениеводческой продукции;  основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;  виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, 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 урожая;  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</p>			
МДК.01.01	«Технологии производства продукции растениеводства»		278 в том числе вариативная часть 84	

<p>ПМ.02</p>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Производство и первичная обработка продукции животноводства»</b> обучающийся должен:</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b>  производства продукции животноводства;  первичной переработки продукции животноводства;  приготовления кормов;</p> <p><b>уметь:</b>  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;</p> <p><b>знать:</b>  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;  основные методы оценки качества продукции животноводства</p>	<p><b>813</b>  в том числе  вариативная  часть <b>153</b></p>	<p><b>650</b>  в том числе  вариативная  часть <b>102</b></p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>
--------------	--	---	---	--

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	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»</b> обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;</li> <li>анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</li> <li>готовить продукцию к реализации;</li> <li>использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</li> <li>осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основы стандартизации и подтверждения качества продукции</li> </ul>	<p><b>1071</b> в том числе вариативная часть <b>231</b></p>	<p><b>822</b> в том числе вариативная часть <b>154</b></p>	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>

	<p>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 теххимического контроля;  нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;  порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;  требования к оформлению документов</p>			
МДК.03.01	«Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции»		318 в том числе вариативная часть 98	
МДК.03.02	«Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции»		180 в том числе вариативная часть 56	
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства»</b> обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;</li> <li>участия в управлении первичным трудовым коллективом;</li> <li>ведения документации установленного образца;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;</li> </ul>	222 в том числе вариативная часть 48	172 в том числе вариативная часть 32	<p>Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.</p>

	<p>планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; оценивать качество выполняемых работ;</p> <p><b>знать:</b> 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</p>			
МДК.04.01	«Управление структурным подразделением организации»		100 в том числе вариативная часть 32	
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <b>«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»</b> обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт: приемщика сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>	270 в том числе вариативная часть 162	216 в том числе вариативная часть 54	Протокол № 01/01-20 от 10.06.2022 года «Круглый стол с работодателями» - для выполнения курсовых проектов, выпускной квалификационной работы.
МДК.05.01	Профессиональная подготовка рабочей профессии 17282 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»		108 в том числе вариативная часть 36	

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплине «Иностранный язык» 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,
- ✓ Информатика - 60 часов,
- ✓ Инженерная графика – 90 часов.

**Согласовано**

Зам.директора по УР

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Olaf', is located in the upper right quadrant of the page.

О.А. Мартыненко