





ОП.15	История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство / Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства			4	36	20	16							36						
ОП.16	Учётная практика в АПК/ Технологические тренды сельского хозяйства/ Инновационные технологии в АПК/ Био+технология/ Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений/ Современные электротехнологии в АПК/ Биотехнологии/ Современные технологии в АПК			6	36	18	18								36					
ОП.17	Технологии личной и профессиональной успешности/ Психология межличностного общения/ Этика делового общения/ Инструменты бережливого мышления/ Психогигиена и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Эффективное поведение в конфликте/ Эффективное поведение на рынке труда			5	36	18	18							36						
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>					1244	542	662	40				224	276	242	146	244	112		
ПМ.01	<b>Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	5				478	210	228	40				174	186	118					
МДК 01.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян	5	4			252	100	112	40				94	90	68					
МДК 01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья		5			226	110	116					80	96	50					
УП.01	Учебная практика		4			144							36	108						
ПП.01	Производственная практика		5			180									180					
ПМ.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	8				214	100	114							0	56	96	62		
МДК 02.01	Организационное и технологическое обеспечение, хранение и переработка растительного сырья	8				214	100	114								56	96	62		
УП.02	Учебная практика		6			72										72				
ПП.02	Производственная практика		8			180										108	36	36		
ПМ.03	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	7				292	118	174							124	90	78	0		
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества продуктов питания из растительного сырья		7			182	78	104							94	40	48			
МДК 03.02	Сельскохозяйственные биотехнологии в растениеводстве		7			110	40	70							30	50	30			
УП.03	Учебная практика		6			144									36	108				
ПП.03	Производственная практика		7			144										72	72			
ПМ.04	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	8				120	60	60									70	50		
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	8				120	60	60									70	50		
УП.04	Учебная практика		7			72											72			
ПП.04	Производственная практика		8			108													108	
ПМ.05	<b>Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья/11997 Заготовитель продуктов и сырья/15699 Оператор машинного доения</b>	4				140	54	86					50	90						
МДК 05.01	Приём сельскохозяйственных продуктов и сырья/ Организация сбора и заготовки продуктов и сырья/ Выполнение операций по машинному доению	4				140	54	86					50	90						
УП.05	Учебная практика		4			108								108						
ПП.05	Производственная практика		4			144								144						
	<b>Объём образовательной программы в академических часах по учебным циклам</b>					4104	1570	2494	40	612	792	576	468	396	504	432	324			
УП.00	Учебная практика					540						36	216	36	180	72	0			
ПП.00	Производственная практика					756						0	144	180	180	108	144			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					144											144			
ПА.00	Промежуточная аттестация					180														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216														
	<b>Общий объём образовательной программы</b>					5940														
Консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год													612	792	576	468	396	504	432	324
Примечание:																				
* комплексный экзамен, зачёт																				
** практический экзамен по профессиональному модулю																				
		Всего																		
		Изучаемых дисциплин, МДК (часов)																		
		Экзаменов											0	4	0	2	0	2	0	2
		Диф. зачётов											1	9	5	5	3	7	4	6
		Другие формы контроля											1		1				1	
		Курсовых работ (проектов)														1				
		<b>Практическая подготовка (часов):</b>																		
		учебной практики											36	216	36	180	72	0		
		производственной практики											0	144	180	180	108	288		

#### 4. Условия обеспечения реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- материаловедения;
- агрономии;
- товароведения сельскохозяйственной продукции;
- экологических основ природопользования;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- технической механики;
- автоматизации технологических процессов;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии, стандартизации и оценки качества;
- технологий производства продукции растениеводства;
- технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации) или место для стрельбы.

Залы:

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

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным 18 мая 2022 года № 341. Регистрационный номер № 68840.

2. При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня выпускнику присваивается квалификация - техник-технолог, срок реализации данной программы на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

3. Общий объем учебной нагрузки составляет 5940 часов, из которых 1404 часа отводятся на изучение общеобразовательных дисциплин. В рамках общеобразовательного учебного цикла реализуются индивидуальные образовательные траектории по выбору дисциплины: ДООД.02; ДООД.03

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

6. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика и производственная практика, которые реализуется в форме практической подготовки

Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Практический экзамен по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре.

8. Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

9. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его (их) изучение.

10. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, рефератов, сообщений, самостоятельной внеаудиторной работы, выполнению выпускной квалификационной работы из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

11. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. На проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.