

Департамент образования и науки Тюменской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Агротехнологический колледж»  
(ГАПОУ ТО «АТК»)

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования**  
среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

на базе основного общего образования

форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
техник - технолог

Одобрена на заседании педагогического совета

протокол № 4 от 18 апреля 2024 г.

Утверждена  
приказом директора  
ГАПОУ «Агротехнологический колледж»

приказ № 100-А от 29 апреля 2024 г.  
В.Н. Агапов

Согласована с предприятием работодателем

СОГЛАСОВАНО  
Заводоуковский межрайонный отдел  
Филиала ФГБУ «Россельхозцентр»  
по Тюменской области  
Начальник  
И.В. Григорьев  
26 апреля 2024 г.

2024

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341

**Организация – разработчик** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж» (ГАПОУ ТО «АТК»)

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	4
1.1 Назначение образовательной программы	4
1.2 Нормативные документы	4
1.3 Перечень сокращений, используемых в образовательной программе	5
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	6
2.1 Общие сведения об образовательной программе	6
2.2 Структура образовательной программы	6
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	7
3.1 Область профессиональной деятельности	7
3.2 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	7
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	8
4.1 Общие компетенции	8
4.2 Профессиональные компетенции	12
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	28
5.1 Учебный план	28
5.2 Календарный учебный график	39
5.3 Рабочая программа воспитания	41
5.4 Календарный план воспитательной работы.	41
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	42
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	42
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	45
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся	45
6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	45
6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	46
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	47
<b>Раздел 8. Разработчики образовательной программы</b>	48
<b>Приложение</b>	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 4. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Назначение образовательной программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования, (далее образовательная программа) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

Образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требуемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа предназначена для реализации на базе основного общего образования, разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, с учетом получаемой специальности.

### **1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы**

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 12 августа 2022 г.);

Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения России № 390 от 5 августа 2020 г.);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Министерства просвещения России от 14 июля 2023 г. № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства просвещения России от 13 декабря 2023 г. N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября № 694н;

Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22 декабря 2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариантного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»);

Устав ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

### 1.3 Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

УП– учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

### 2.1. Общие сведения об образовательной программе

Наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Квалификации, присваиваемые выпускникам	Техник – технолог
в т.ч. дополнительные	Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
ФГОС СПО	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждён Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341
Направленность	Технология хранения и переработки зерна и семян
Область профессиональной деятельности	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
Нормативный срок получения образования	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

### 2.2. Структура образовательной программы

Объем образовательной программы	5940 час.	
	Обязательная часть	Вариативная часть
	4644 (69, 49%)	1296 (30,51%)
Общеобразовательный цикл	1476	-
Социально-гуманитарный цикл	396	104
Общепрофессиональный цикл	340	478
Профессиональный цикл	2216	714
в том числе учебная и производственная (по профилю специальности) практики	792	360
Государственная итоговая аттестация	216	

Вариативная часть образовательной программы направлена на углубление развития общих и профессиональных компетенций, на расширение дополнительных видов деятельности и профессиональных компетенций, обеспечивающих формирование конкурентоспособности выпускников в соответствии с потребностями регионального рынка труда, требований цифровой экономики, запросами обучающихся.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

#### 3.2 Направленность образовательной программы

Выпускник образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по квалификации «техник-технолог» осваивает:

Общие виды деятельности	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
	Обеспечение деятельности структурного подразделения

Направленность образовательной программы конкретизируется следующими видами деятельности:

Виды деятельности в соответствии с направленность	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

#### Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «техник-технолог»
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ. 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ. 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Осваивается
Виды деятельности по освоению одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

## Раздел 4. Планируемые результаты 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	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составлять план действия;
		определять необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач;		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
оценивать практическую значимость результатов поиска;		

		<p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</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, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК. 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</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>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</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;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p>

		правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации;
		кредитные банковские продукты
ОК. 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

	действовать в чрезвычайных ситуациях	<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>
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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>
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</p>

		профессиональной деятельности;
		особенности износа;
		правила чтения текстов профессиональной направленности

## 4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенций
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Практический опыт:</b>
		проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		замены быстроизнашивающихся материалов и деталей
		устранения неисправностей в работе
		ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		<b>Умения:</b>
		визуально оценивать исправность
		использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
	<b>Знания:</b>	
	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей	
	порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта	
	документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с	<b>Практический опыт:</b>
		приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна

технологическими инструкциями	производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
	регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
	упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
	проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
	<b>Умения:</b>
	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян
	эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян
	распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
	подготовки зернового сырья к помолу
	формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой
	измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству
	подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения
	сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы
	гидротермической обработки зерна
	очистки и измельчения сырья
	гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой
	упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции и семян
	настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	
<b>Знания:</b>	

		<p>требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>основные технологические операции</p> <p>принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей</p> <p>принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян</p> <p>технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу</p> <p>правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам</p> <p>технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов</p> <p>правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>
	<p>ПК р 1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>

измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	<b>Умения:</b>
	применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	<b>Знания:</b>
	назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК р 2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян	правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	<b>Практический опыт:</b>
	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
	<b>Умения:</b>
поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
<b>Знания:</b>	

		основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ПК р.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Практический опыт:</b>	мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян
	<b>Умения:</b>	оценивать качество зерна и семян по всем показателям, определять выход готовой продукции
	<b>Знания:</b>	порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества зерна и семян
ПК р 4. Выбирать виды современных механизированных работ в инвестиционных проектах АПК с учетом специфики производства и переработки продукции растениеводства в хозяйствах Тюменской области	<b>Практический опыт:</b>	применения видов современных механизированных работ в инвестиционных проектах АПК с учетом специфики производства и переработки продукции растениеводства в хозяйствах Тюменской области в соответствии со стандартами учета оценки качества
	<b>Умения:</b>	осуществлять выбор различных видов механизированных работ с учетом специфику производства и переработки продукции растениеводства в хозяйствах Тюменской области
	<b>Знания:</b>	виды современных механизированных работ;
		инвестиционные проекты АПК;
		специфику производства и переработки продукции растениеводства в хозяйствах

		Тюменской области;
		стандарты учета оценки качеств
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>Практический опыт:</b>
		расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
		разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
		инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
		организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
		организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования
		эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
		проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		<b>Умения:</b>
		анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций
		определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
		рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий		
контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях		

		технологического процесса
		организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций
		осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b>
		технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг
		технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности,
		методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		технологии производства и организации производственных и технологических процессов
		требования к качеству выполнения технологических операций
		методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операции
		виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала
		правила первичного документооборота, учета и отчетности
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки	<b>Практический опыт:</b>
		обеспечения смены сырьем и расходными материалами
		определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,
		обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства

зерна и семян	мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
	оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции
	обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
	<b>Умения:</b>
	вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
	контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства
	проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	осуществлять технологические регулировки оборудования
	использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
	подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья
	использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
	<b>Знания:</b>
	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян,
	основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины
	методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
	способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения
регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян	

		<p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред</p> <p>техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ</p> <p>проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой</p> <p>осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, оборудования и расходных материалов</p> <p>готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава</p> <p>отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья,</p>

		полуфабрикатов и продуктов питания
		отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
		подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
		составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы
		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		<b>Знания:</b>
		требования к рабочему месту по проведению исследований
		правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования
		правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием
		правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды
		виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
		способы приготовления растворов и методы их расчетов
		способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований
		методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2 Проводить лабораторные	<b>Практический опыт:</b>	
	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения	

исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов
	лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
	<b>Умения:</b>
	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
	готовить индикаторные среды
	проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
	подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
	представлять данные проведенных лабораторных исследований
	анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
	подготавливать посевной материал для лабораторных исследований
	культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований
	утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований
	проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы
	осуществлять химический и физико-химический анализ
	производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов	
применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты	
вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	

		продуктов питания из растительного сырья
		<b>Знания:</b>
		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		документооборот при проведении лабораторных исследований
		способы приготовления калибровочных растворов
		назначение и классификация химической посуды
		требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды
		виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
		правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок
		свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам
		правила обращения с реактивами и их хранения
		методики приготовления растворов различных концентраций
		назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора
		технологический процесс приготовления питательных сред
		методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов
		назначение, классификация химико-аналитических лабораторий
		требования к химико-аналитическим лабораториям
		нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами
		методы расчета результатов проведения лабораторного анализа
		правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК р 5. Осуществлять входной и	<b>Практический опыт:</b>
		оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации

	биотехнологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса	ведения технологического процесса
		<b>Умения:</b>
		оценивать качество сельскохозяйственного сырья для биотехнологической переработки и производства продуктов питания из растительного сырья
		<b>Знания:</b>
		требования к сырью для приготовления питательных сред
		выделение целевых продуктов микробиологического синтеза
		способы хранения микроорганизмов
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	получение посевного материала
		<b>Практический опыт:</b>
		планирования основных показателей производственного процесса;
		оценки эффективности производственного процесса;
		принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		<b>Умения:</b>
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	
	<b>Знания:</b>	
	принципы и формы организации производственного процесса;	
	методики расчета выхода готовой продукции;	
	структура издержек производства и пути снижения затрат;	
	методики расчета экономических показателей	
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Практический опыт:</b>
планирования работ структурного подразделения;		
оценки эффективности деятельности структурного подразделения;		
принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями		
<b>Умения:</b>		
планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;		
оформлять и проверять планы работ по установленной форме		

		<b>Знания:</b>
		принципы планирования работ исполнителям;
		основные приемы организации работ исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<b>Практический опыт:</b>
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участие в планировании основных показателей производства
		<b>Умения:</b>
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		<b>Знания:</b>
		принципы планирования работы трудового коллектива;
		основные приемы организации работы трудового коллектива;
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<b>Практический опыт:</b>	
	группировки и анализа информации;	
	расчета показателей производительности труда;	
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации

		труда;
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		<b>Умения:</b>
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
		осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
		принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		<b>Знания:</b>
	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	<b>Практический опыт:</b>
		ведения утверждённой учётно-отчётной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		<b>Умения:</b>
		оформлять учётно-отчётную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;		
определять потребности в рабочей силе;		
вести учет рабочего времени		
<b>Знания:</b> учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям		

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Квалификация: Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	
	ПК 5.1 Определять качество продукции и сырья растениеводства при приемке	<b>Практический опыт:</b>
		осуществлять приемку и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства
		определения качества сдаваемой продукции растениеводства в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья
		оформления нормативной документации
		<b>Умения:</b>
		определять соответствие качества растениеводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации
		вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной
		производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья
		правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям
		<b>Знания:</b>
		правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья; качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции
		государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию
		методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
		способы устранения дефектов и причины и их возникновения
способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья		
правила оформления документации установленного образца		
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом		
оценивать и безопасность сырья, продуктов, материалов		

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы содержит информацию:

- о специальности подготовки, уровне образования, необходимого для приема на обучение по ОП СПО, квалификации, форме обучения, сроке подготовки в очной форме обучения, года начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО;
- графике учебного процесса, сводные данные по бюджету времени;
- формах промежуточной аттестации, распределении учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, срокам прохождения практики по профилю специальности, государственной итоговой аттестации;
- перечню комплексных видов промежуточной аттестации;
- распределении компетенций;
- перечне кабинетов, лабораторий, мастерских, специализированных помещений.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

В целях обеспечения общеобразовательной подготовки обучающихся в рамках ОП СПО в учебный план включены 13 обязательных общеобразовательных дисциплин и дисциплины по выбору. ОДП.05 Информатика, ОДП. 08 Биология являются профильными.

Общеобразовательные дисциплины, реализуются с учетом профессиональной направленности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО на первом курсе обучающиеся выполняют индивидуальный проект.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практик.

С целью формирования ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях в образовательную программу (вариативная часть) включена дисциплина ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM).

Для достижения лично значимых образовательных результатов в учебный план (вариативная часть) введены дисциплины и междисциплинарные курсы, позволяющие сформировать индивидуальные образовательные траектории (ИОТ) обучающихся, обеспечивающие формирование мобильности и конкурентоспособности выпускников. Основание: Постановление Правительства Тюменской области от 14 декабря 2018 г. N 479-п (ред. от 8 декабря 2023 г.) "Об утверждении государственной программы Тюменской области "Развитие образования и науки".

## 5.1.1 Учебный план

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	С преподавателем					Промежуточная аттестация	Курс изучения	
					Всего	в том числе						
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курсовое проектирование
СОО	Среднее общее образование	1476		12	1428	696	632	36	64		36	1
ОД	Общеобразовательные дисциплины	1440		12	1392	686	606	36	64		36	1
ОД.01	Русский язык	72		2	64	34	30				6	1
ОД.02	Литература	108			108	58	50					1
ОД.03	Математика	202		4	186	100	86				12	1
ОД.04	Иностранный язык	72			72	2	70					1
ОДП.05	Информатика	144			144	42	102					1
ОД.06	Физика	108			108	82	16	10				1
ОДП.07	Химия	144		2	136	74	54	8			6	1
ОДП.08	Биология	144		2	136	72	46	18			6	1
ОД.09	История	130		2	122	86			36		6	1
ОД.10	Обществознание	72			72	44			28			1
ОД.11	География	72			72	46	26					1
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	72			72	10	62					1
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	68			68	24	44					1
-	Индивидуальный проект	32			32	12	20					1
ОД	Предлагаемые ОО	36			36	10	26					1
ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность	36			36	10	26					1
	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	4248	206	16	2622	964	1546	58	34	20	108	
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	500	24		496	198	244		34			

СГ.01	История России	38	2		36	20			12			2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	4		68	40	28					2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	2		66	38	28					2
СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	138			138	10	128					2-4
СГ.05	Основы финансовой грамотности	40	2		38	26	12					2
СГ.06	Основы бережливого производства	40	8		32	20	12					4
СГ.07	Основы цифровой экономики	32	2		30	18			12			2
СГ.08	История и философия техники / Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия / Теория знаний и критическое мышление / Устойчивое развитие / Персональная эффективность. Тайм-менеджмент / Само менеджмент / Маркетинг / На пути к новой цивилизации / Документационное обеспечение профессиональной деятельности	36	2		34	16	18					2
СГ.09	Проектное мышление / Технологическое проектирование / Культура исследования и проектирования / Основы социального проектирования / Основы индивидуального проектирования / Основы проектно-исследовательской деятельности / Проектная деятельность (биотехнологический профиль)	36	2		34	16	18					2
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	818	52	8	722	270	402	50				36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	106	6	2	90	40		50				8 2
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	128	8		112	22	90					8 2-3
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	80	6	2	64	12	52					8 3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	48	2	2	38		38					6 2
ОП.05	Основы агрономии	36	2		34	16	18					2
ОП.06	Основы аналитической химии	64	2	2	54	26	28					6 2
ОП.07	Семеноводство	48	4		44	20	24					2
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	72	2		70	40	30					4
ОП.09	Экологические основы природопользования	36	4		32	14	18					3
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	56	8		48	16	32					3

ОП.11	Технологии цифровой культуры и безопасности / Системы сетевого планирования и управления / Программирование Web - ресурсов / Программирование Excel / Информационные технологии в технологическом проектировании / Информационное обеспечение технологических процессов в растениеводстве / Сетевая социализация / Автоматизированные системы учета и контроля электроэнергии	36	2		34	16	18					2
ОП.12	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	36	2		34	16	18					2
ОП.13	Учетная 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	36	2		34	16	18					2
ОП.14	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	36	2		34	16	18					4
	Профессиональный цикл	2930	110	8	1444	496	900	8		20	72	
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	1108	56	2	710	250	440			20	16	3-4
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	316	16		300	90	190			20		2-4
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	280	26	2	244	82	162				8	2-3
МДК.01.03	Техническое обслуживание оборудования по производству продукции из растительного сырья	180	14		166	78	88					
УП	Учебная практика	72			72	нед					2	

ПП	Производственная практика	252			252	нед	7					
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8								8	4	
	Всего часов по МДК	776			710							
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	512	18	2	224	74	150				16	
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	252	18	2	224	74	150				8	2-4
УП	Учебная практика	72			72	нед	2					
ПП	Производственная практика	180			180	нед	5					
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8								8	4	
	Всего часов по МДК	252			224							
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	646	14		264	88	168	8			8	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	96	4		92	20	64	8				3-4
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	92	8		84	36	48					4
МДК.03.03	Биотехнологический контроль производства сельскохозяйственной продукции	90	2		88	32	56					2
УП	Учебная практика	72			72	нед	2					
ПП	Производственная практика	288			288	нед	8					
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8								8	4	
	Всего часов по МДК	278			250							
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	252	8	2	118	52	66				16	
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	136	8	2	118	52	66				8	4
УП	Учебная практика	36			36	нед	1					
ПП	Производственная практика	72			72	нед	2					
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8								8	4	
	Всего часов по МДК	136			112							
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	268	14	2	128	52	76				16	
МДК 05.01	Технология заготовки и приема сельскохозяйственной продукции	152	14	2	128	52	76				8	3

УП	Учебная практика	36			36	нед	1				
ПП	Производственная практика	72			72	нед	2				
КЭ	Квалификационный экзамен	8							8	3	
	Всего часов по МДК	152			128						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	1152			1152	нед	32				
	Государственная итоговая аттестация	216			216	нед	6				
	Объем образовательной программы в академических часах	5940	186	28	4070	1688	2170	94	98	20	144

## 5.1.2. Распределение вариативной части учебного плана

Код	Наименование УД / МДК / УП / ПП	Количество часов	Обоснование
СГ.07	Основы цифровой экономики	32	Часы вариативной части направлены на формирование цифровых компетенций в соответствии с требованиями современного рынка труда, содействия формированию ОК.03
СГ.08	История и философия техники / Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия / Теория знаний и критическое мышление / Устойчивое развитие / Персональная эффективность. Тайм-менеджмент / Само менеджмент / Маркетинг / На пути к новой цивилизации / Документационное обеспечение профессиональной деятельности	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
СГ.09	Проектное мышление / Технологическое проектирование / Культура исследования и проектирования / Основы социального проектирования / Основы индивидуального проектирования / Основы проектно-исследовательской деятельности / Проектная деятельность (биотехнологический профиль)	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в	22	Часы вариативной части направлены на закрепление тем

	профессиональной деятельности		профессиональной направленности, в целях содействия формированию ОК.02, ПК.2.1., ПК 2.2., ПК 4.1 – ПК 4.5 по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн», межрайонный отдел филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Тюменской области
ОП.05	Основы агрономии	36	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, в целях содействия формированию ОК.02, ПК.1.1., ПК 1.2., ПК.2.1., ПК 2.2., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн», межрайонный отдел филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Тюменской области
ОП.06	Основы аналитической химии	64	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, в целях содействия формированию ОК.02, ПК.1.1., ПК 1.2., ПК.2.1., ПК 2.2., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн», межрайонный отдел филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Тюменской области
ОП.07	Семеноводство	48	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, в целях содействия формированию ОК.02, ПК.1.1., ПК 1.2., ПК.2.1., ПК 2.2., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн», межрайонный отдел филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Тюменской области
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	72	ФГОС СПО по специальности 35.02.08 Электротехнические системы в агропромышленном комплексе (АПК) п.2.11 О включении в ОП СПО адаптационных образовательных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ
ОП.09	Экологические основы природопользования	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ОК. 07 Содействовать сохранению

			окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)	56	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях Письмо Министерства просвещения Российской Федерации №05-1427 от 27.04.2024 «О направлении методических рекомендаций» Решение Совета директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области об обеспечении разработки единого сквозного инвариантного обучающего курса для всех обучающихся ПОО региона «Расширяем горизонты. profilUM» (Протокол №4 от 22.12.2017)
ОП.11	Технологии цифровой культуры и безопасности / Системы сетевого планирования и управления / Программирование Web - ресурсов / Программирование Excel / Информационные технологии в технологическом проектировании / Информационное обеспечение технологических процессов в растениеводстве / Сетевая социализация / Автоматизированные системы учета и контроля электроэнергии	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.12	История развития предпринимательства Тюменской области / Франчайзинг в предпринимательстве / Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства / Организация и бизнес-планирование собственного дела / Социальное	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий

	предпринимательство / Организация предпринимательской деятельности / Бюджетная грамотность / Основы ведения фермерского хозяйства		
ОП.13	Учетная 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	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ОП.14	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	36	Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		
МДК.01.03	Техническое обслуживание оборудования по производству продукции из растительного сырья	180	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, способствующих формированию ПК.1.1., ПК 1.2., ПК р 1., ПК р 2, ПК р 3., ПК р 4., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
УП	Учебная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формирования практического опыта и умений по ПК.1.1., ПК 1.2., ПК р 1., ПК р 2, ПК р 3., ПК р 4., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
ПП	Производственная практика	72	Часы вариативной части направлены в целях содействия формирования практического опыта и умений по ПК.1.1., ПК 1.2., ПК р 1., ПК р 2, ПК р 3., ПК р 4., по требованию

			работодателей ООО «Юнигрэйн»
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья п.2.6 о включении в учебные циклы промежуточной аттестации
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	8	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, способствующих формированию ОК.02, ПК.2.1., ПК 2.2., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья п.2.6 о включении в учебные циклы промежуточной аттестации
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
МДК.03.03	Биотехнологический контроль производства сельскохозяйственной продукции	90	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, способствующих формированию ПК.3.1., ПК 3.2., ПК р 1., ПК р 5, по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
ПП	Производственная практика	72	Часы вариативной части направлены в целях содействия формирования практического опыта и умений по ПК.3.1., ПК 3.2., ПК р 1., ПК р 5, по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья п.2.6 о включении в учебные циклы промежуточной аттестации
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	44	Часы вариативной части направлены на закрепление тем профессиональной направленности, способствующих формированию ПК.4.1. - ПК 4.5., по требованию

			работодателей ООО «Юнигрэйн»
ПП	Производственная практика	36	Часы вариативной части направлены в целях содействия формирования практического опыта и умений по ПК.4.1. - ПК 4.5., по требованию работодателей ООО «Юнигрэйн»
Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья п.2.6 о включении в учебные циклы промежуточной аттестации
ПМ.05	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
КЭ	Квалификационный экзамен	8	Требование ст. 74 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации
Итого		1296	



## Сводные данные по бюджету времени:

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
недель																			
I	39 5/6	16 5/6	23	1 1/6	1/6	1												11	52
II	36 5/6	16 5/6	20	1 1/6	1/6	1	2		2	1		1						11	52
III	24 1/2	8 2/3	15 5/6	1 1/2	1/3	1 1/6	5	4	1	11	4	7						10	52
IV	15 1/2	8 5/6	6 2/3	2 1/2	1 1/6	1 1/3	1	1		12	6	6	4		4	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>116 2/3</b>	<b>51 1/6</b>	<b>65 1/2</b>	<b>6 1/3</b>	<b>1 5/6</b>	<b>4 1/2</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### 5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит информацию о запланированных мероприятиях, курсах, сроках, лицах, ответственных за их проведение.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений	зал заседаний; аудитория мозгового штурма; аудитория ВКС
Кабинеты:	социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационно-коммуникационных технологий; безопасности жизнедеятельности; бережливое производство; процессов и аппаратов пищевых производств; технологии продуктов питания из растительного сырья; технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
Лаборатории:	автоматизации технологических процессов; сельскохозяйственные биотехнологии; информационных технологий в профессиональной деятельности
Спортивный комплекс	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы	библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Социально-экономических дисциплин	рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; учебная литература, учебно-методические издания; комплект учебно-методической документации
Иностранного языка	рабочее место преподавателя;

	<p>посадочные места по количеству обучающихся;</p> <p>наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);</p> <p>комплекты дидактических раздаточных материалов;</p> <p>техническими средствами обучения:</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>мультимедийный проектор и экран;</p> <p>информационно-коммуникативные средства;</p> <p>экранны-звуковые пособия;</p> <p>магнитофон</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>комплект учебно-наглядных пособий;</p> <p>комплекты индивидуальных средств защиты;</p> <p>робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;</p> <p>контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;</p> <p>огнетушители порошковые (учебные);</p> <p>огнетушители пенные (учебные);</p> <p>огнетушители углекислотные (учебные);</p> <p>устройство отработки прицеливания;</p> <p>учебные автоматы АК-74;</p> <p>винтовки пневматические;</p> <p>медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));</p> <p>техническими средствами обучения:</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>мультимедийный проектор и экран;</p> <p>комплект видеофильмов и видео-инструктажей</p>
Бережливое производство	<p>рабочее место преподавателя;</p> <p>рабочие места по количеству обучающихся;</p> <p>комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);</p> <p>комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>мультимедийный проектор;</p> <p>мультимедийный экран</p>
Процессов и аппаратов пищевых производств	<p>рабочее место преподавателя;</p> <p>посадочные места по количеству обучающихся;</p> <p>комплект учебно-наглядных пособий;</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением;</p> <p>мультимедийный проектор и экран;</p> <p>комплект видеоматериалов по темам дисциплины</p>
Технологии продуктов	<p>рабочее место преподавателя;</p>

питания из растительного сырья	посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий (по выбору); компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины
Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья	рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий (по выбору); компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины

#### 6.1.2.2. Оснащение лабораторий

Автоматизации технологических процессов	комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»; комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»
Сельскохозяйственные биотехнологии	микроскопы; коллекция микроорганизмов; стерильные боксы; измерительное оборудование: весы, рН-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.) оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки. раздаточный и дидактический материал; комплект видеоматериалов по темам дисциплин и МДК
Информационных технологий в профессиональной деятельности	рабочие места преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест); технические средства обучения: компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедийным оборудованием (рабочее место преподавателя); компьютеры с необходимым лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся (с делением на подгруппы на практические занятия), принтер, сканер, проектор

#### 6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает организацию проведения учебной и производственной практики.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и обеспечивается оборудованием, инструментами, расходными материалами необходимыми для выполнения всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении Чемпионата «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения особой категории обучающихся.

## 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

### 6.3.1. Условия организации воспитания

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации рабочей программы воспитания определены следующие формы работы:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, квизы, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования.

## 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее – ЕКС) и профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы составляет более 25 процентов.

#### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с «Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей)», утвержденной Министерством образования науки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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. Основание: Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной частью образовательной программы. ГИА проводится по завершению обучения по программе подготовки специалистов среднего звена. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие образовательную программу по специальности, проходят ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП СПО.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для проведения государственной итоговой аттестации образовательная организация разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.

**Раздел 8. Разработчики образовательной программы**

Ф.И.О.	Должность
Петроченко Марина Валерьевна	Руководитель учебно-методического отдела
Ульянова Татьяна Владимировна	Заведующий отделением по УГПС
Акатьева Анастасия Николаевна	Председатель ПЦК технологии и управления, преподаватель профессиональных дисциплин
Бондаренко Ольга Владимировна	Председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин
Натальчук Светлана Анатольевна	Председатель ПЦК естественнонаучных дисциплин
Барышников Иван Владимирович	Преподаватель профессиональных дисциплин
Кочеткова Светлана Леонидовна	Преподаватель профессиональных дисциплин
Смирнов Сергей Яковлевич	Преподаватель профессиональных дисциплин