УТВЕРЖДЕН
приказом директора ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"
20 апреля 2026 г. №90-А
В.Н. Атапов

Одобрен
на заседании педагогического совета
Протокол №4 от 17 апреля 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Агротехнологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

код *наименование специальности*

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: техник-технолог

форма обучения очная **срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2026

профиль получаемого профессионального образования технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 18.05.2022 **№** 341

Виды деятельности:
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
сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции
Освоение профессии 11930 Дрожжевод / Освоение профессии 13321 Лаборант химического анализа

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	9				10	1476	7	14	1413	587	754	36	36		42	
СО	Среднее общее образование	6	1	9				10	1476	7	14	1413	587	754	36	36		42	
ОД	Общеобразовательные дисциплины	6	1	8				10	1440	7	14	1377	577	728	36	36		42	
ОД.01	Русский язык	2							72	2	2	62		62				6	
ОД.02	Литература			2				1	108			108	58	50					
ОД.03	Математика	12							202		4	186	100	86				12	
ОД.04	Иностранный язык			2				1	72			72		72					
ОДП.05	Информатика			2				1	144	5	2	131	13	118				6	
ОД.06	Физика			2				1	108			108	82	16	10				
ОДП.07	Химия	2						1	144		2	136	74	54	8			6	
ОДП.08	Биология	2						1	144		2	136	72	46	18			6	
ОД.09	История	2						1	130		2	122	86			36		6	
ОД.10	Обществознание			2					72			72		72					
ОД.11	География			2				1	72			72	46	26					
ОД.12	Физическая культура		1	2					72			72	10	62					
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2				1	68			68	24	44					
-	Индивидуальный проект							2	32			32	12	20					
ПОО	Предлагаемые ОО			1					36			36	10	26					
ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность			2					36			36	10	26					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	4	24		1		25	4248	166	14	2466	842	1544	60		20	90	
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		4	5				2	396	18		378	134	244					
СГ.01	История России							3	38	2		36	36						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4				3	72	4		68	4	64					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			5					68	2		66	38	28					
СГ.04	Физическая культура		3-6	7					138			138	10	128					
СГ.05	Основы финансовой грамотности			4					40	2		38	26	12					
СГ.06	Основы бережливого производства			8					40	8		32	20	12					
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		3				6	622	36	4	564	196	316	52			18	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4						3	106	6	2	92	40		52			6	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	5		4					128	8		114	22	92				6	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	6							80	6	2	66	12	54				6	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			3					72			72	22	50					
ОП.05	Охрана труда			8					36			36	20	16					
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.Профилум) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования							5	56	8		48	16	32					
ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Системы сетевого планирования и управления							6	36	2		34	16	18					
ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие							4	36	2		34	16	18					
ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений							3	36	2		34	16	18					
ОП.10	Товароведение растительного сырья для зерноперерабатывающего производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в животноводстве / Основы оценки качества сырья для хлебобулочного производства							8	36	2		34	16	18					
ПЦ	Профессиональный цикл	11		16		1		17	3230	112	10	1524	512	984	8		20	72	
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	2		3		1		7	900	48	2	548	168	360			20	14	
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			6		6		3-5	316	14		302	86	196			20		
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	8						4-7	288	34	2	246	82	164				6	
УП.01.	Учебная практика			6		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПП.01.	Производственная практика			8		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	8							8									8	
	Всего часов по МДК								604			548							
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	2		2				4	548	18	2	226	74	152				14	
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	7						3-6	252	18	2	226	74	152				6	
УП.02.	Учебная практика			5		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП.02.	Производственная практика			7		РП	☐	час	180			180	нед			5			
ПМ.02.Э	Экзамен по профессиональному модулю	7							8									8	
	Всего часов по МДК								252			226							

Распределение по курсам и семе...

Курс 1: Семестр 1 (16 5/6 нед), Семестр 2 (23 нед)

Индекс	С1 Максим.	С1 Самост.	С1 Консульт.	С1 Обязательная	С1 Лекции, уроки	С1 Пр. занятия	С1 Лаб. занятия	С1 Семинар. занятия	С1 Курс. проектир.	С1 Промежут. аттестация	С1 Индивид. проект	С2 Максим.	С2 Самост.	С2 Консульт.	С2 Обязательная	С2 Лекции, уроки	С2 Пр. занятия	С2 Лаб. занятия	С2 Семинар. занятия	С2 Курс. проектир.	С2 Промежут. аттестация	С2 Индивид. проект
Итого час/нед	36			35.76								36			35.26							
ОП	612	2	2	602	254	320	12	16		6		864	5	12	811	333	434	24	20		36	
СО	612	2	2	602	254	320	12	16		6		864	5	12	811	333	434	24	20		36	
ОД	612	2	2	602	254	320	12	16		6		828	5	12	775	323	408	24	20		36	
ОД.01	36			36		36						36	2	2	26		26				6	
ОД.02	46			46	28	18						62			62	30	32					
ОД.03	96		2	88	48	40				6		106		2	98	52	46				6	
ОД.04	36			36		36						36			36		36					
ОДП.05	50	2		48	6	42						94	3	2	83	7	76				6	
ОД.06	34			34	26	4	4					74			74	56	12	6				
ОДП.07	74			74	44	26	4					70		2	62	30	28	4			6	
ОДП.08	44			44	22	18	4					100		2	92	50	28	14			6	
ОД.09	52			52	36			16				78		2	70	50			20		6	
ОД.10	32			32		32						40			40		40					
ОД.11	36			36	22	14						36			36	24	12					
ОД.12	32			32	4	28						40			40	6	34					
ОД.13	32			32	12	20						36			36	12	24					
-	12			12	6	6						20			20	6	14					
ПОО												36			36	10	26					
ОДВ.14												36			36	10	26					
УП.01.	час				нед							час				нед						
ПП.01.	час				нед							час				нед						
УП.02.	час				нед							час				нед						
ПП.02.	час				нед							час				нед						

Курс 2: Семестр 3 (16 5/6 нед), Семестр 4 (13 1/2 (10) нед)

Индекс	С3 Максим.	С3 Самост.	С3 Консульт.	С3 Обязательная	С3 Лекции, уроки	С3 Пр. занятия	С3 Лаб. занятия	С3 Семинар. занятия	С3 Курс. проектир.	С3 Промежут. аттестация	С3 Индивид. проект	С4 Максим.	С4 Самост.	С4 Консульт.	С4 Обязательная	С4 Лекции, уроки	С4 Пр. занятия	С4 Лаб. занятия	С4 Семинар. занятия	С4 Курс. проектир.	С4 Промежут. аттестация	С4 Индивид. проект	Максим.	Самост.
Итого час/нед	36			34.93								36			33.48								36	
ПП	612	24		588	220	334	34					864	30	4	452	152	282	18			18		612	16
СГЦ	106	4		102	42	60						116	4		112	28	84						22	
СГ.01	38	2		36	36																			
СГ.02	34	2		32	4	28						38	2		36		36							
СГ.04	34			34	2	32						38			38	2	36						22	
СГ.05												40	2		38	26	12							
ОПЦ	176	6		170	68	68	34					152	10	2	134	38	78	18			6		106	10
ОП.01	68	4		64	30		34					38	2	2	28	10		18			6			
ОП.02												78	6		72	12	60						50	2
ОП.04	72			72	22	50																		
ОП.06																							56	8
ОП.08												36	2		34	16	18							
ОП.09	36	2		34	16	18																		
ПЦ	330	14		316	110	206						596	16	2	206	86	120				12		484	6
ПМ.01	148	8		140	34	106						152	8		108	42	66						130	
МДК 01.01	148	8		140	34	106						80	4		76	32	44						54	
МДК 01.02												36	4		32	10	22						40	
УП.01.	час				нед							час			36	нед	1						час	
ПП.01.	час				нед							час				нед							час	
ПМ.02	54	2		52	20	32						114	2		40	16	24						84	4
МДК 02.01	54	2		52	20	32						42	2		40	16	24						48	4
УП.02.	час				нед							час			72	нед	2						час	
ПП.02.	час				нед							час				нед							час	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

страм																																												
Курс 3																				Курс 4																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 5 10 5/6 (6) нед									Семестр 6 16 1/2 (8) нед											Семестр 7 9 1/6 (7) нед											Семестр 8 5 2/3 (11) нед													
Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	34.52								36			34.06								36			33.38								36			32.47										
																																											68.31%	31.69%
	374	108	266				6		900	28	4	562	170	364	8		20	18		612	38	2	306	96	210				14		648	30	4	184	96	88				34			2902	1346
	22	2	20						90	2		88	40	48						22			22	2	20						40	8		32	20	12							396	
																																											38	
																																											72	
									68	2		66	38	28																													68	
	22	2	20						22			22	2	20						22			22	2	20																		138	
																																											40	
																															40	8		32	20	12							40	
	90	26	64				6		116	8	2	100	28	72				6													72	2		70	36	34							340	282
																																											106	
	42	10	32				6																																				128	
									80	6	2	66	12	54				6																									80	
																																											26	46
																															36			36	20	16								36
	48	16	32																																									56
									36	2		34	16	18																														36
																																												36
																																												36
																															36	2		34	16	18								36
	262	80	182						694	18	2	374	102	244	8		20	12		590	38	2	284	94	190				14		536	20	4	82	40	42				34			2166	1064
	94	26	68						192	8		112	28	64			20			162	12		78	30	48						116	12	2	16	8	8				14			828	72
	54	18	36						34	2		32	2	10			20																										316	
	40	8	32						86	6		80	26	54						90	12		78	30	48						36	12	2	16	8	8				6			288	
	36	нед	1						час			72	нед	2						час				нед							час				нед								72	72
		нед							час				нед							час			72	нед	2						час			72	нед	2							144	
																															8									8			8	
	44	12	32						176	6		62	18	44						120	4	2	28	8	20				14														476	72
	44	12	32						68	6		62	18	44						40	4	2	28	8	20				6														252	
	36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед								36	72
		нед							час			108	нед	3						час			72	нед	2						час				нед								180	
																				8									8														8	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семе

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.			Обязательная	в том числе					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1 Семестр 1 16 5/6 нед				в том числе							Семестр 2 23 нед				в том числе							Курс 2 Семестр 3 16 5/6 нед				в том числе							Семестр 4 13 1/2 (10) нед				в том числе								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1		4				4	646	22		256	80	168	8			8																																														202	
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль			7				6	96	6		90	18	64	8																																																		
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8				5-7	182	16		166	62	104																																																58	
УП.03.	Учебная практика			5		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПП.03.	Производственная практика			8		РП	☐	час	288			288	нед	8						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю	8							8									8																																															
	Всего часов по МДК								278			256																																																					
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2		2				1	214	12	2	116	48	68				12																																															
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	8						7	136	12	2	116	48	68				6																																															
УП.04.	Учебная практика			7		РП	☐	час	36			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПП.04	Производственная практика			8		РП	☐	час	36			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю	8							6									6																																															
	Всего часов по МДК								136			116																																																					
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции	2		3					458	10	2	182	84	98				12																								128	4		124	56	68						330	6	2	58	28	30				12			
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	4		3					200	10	2	182	84	98				6																								128	4		124	56	68						72	6	2	58	28	30				6			
УП.05.	Учебная практика			4		РП	☐	час	108			108	нед	3						час				нед							час				нед							час				нед							час			108	нед	3						час	
ПП.05	Производственная практика			4		РП	☐	час	144			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед							час			144	нед	4						час	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	4							6									6																																				6									6			
	Всего часов по МДК								200			182																																																					
ПМ.06	Выполнение работ по профессии11930 Дрожжевод /Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	2		2				1	320	2	2	196	58	138				12																																														68	2
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	6						5	206	2	2	196	58	138				6																																														68	2
УП.06.01	Учебная практика			6		РП	☐	час	36			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6							6									6																																															
	Всего часов по МДК								206			196																																																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1368			1368	нед	38						час				нед							час				нед							час				нед							час			360	нед	10						час	
	Учебная практика							час	504			504	нед	14						час				нед							час				нед							час				нед							час			216	нед	6						час	
	Концентрированная							час	504			504	нед	14						час				нед							час				нед							час				нед							час			216	нед	6						час	
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	864			864	нед	24						час				нед							час				нед							час				нед							час			144	нед	4						час	
	Концентрированная							час	864			864	нед	24						час				нед							час				нед							час				нед							час			144	нед	4						час	
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
ППС	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ					РП	☐	час	144			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	Подготовка к демонстрационному экзамену							час	180			180	нед	5						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	Защита дипломной работы							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	Проведение государственного демонстрационного экзамена							час	36			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								14											2											12																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								14																																													4												
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	5	33		1		35	5940	173	28	3879	1429	2298	96	36	20	132		612	2	2	602	254	320	12	16		6		864	5	12	811	333	434	24	20		36		612	24		588	220	334	34					864	30	4	452	152	282	18			18		612	16
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			1											5																							3												
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																																
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																														8											2											5												
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																																
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																																
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																																

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Семестр	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
Курс 3	Семестр 5 (10 5/6 (6) нед)		58	24	34						74	4		70	16	46	8						528	118
											48	2		46	8	30	8						80	16
			58	24	34						26	2		24	8	16							80	102
			72	нед	2						час				нед								72	
			72	нед	2						час				нед								288	
																							8	
	Семестр 6 (16 1/2 (8) нед)																						214	
																							136	
				нед							час				нед								36	
				нед							час				нед								36	
																							6	
	Семестр 7 (9 1/6 (7) нед)																						120	338
																							48	152
				нед							час				нед								36	72
				нед							час				нед								36	108
																								6
	Семестр 8 (5 2/3 (11) нед)		66	18	48						252		2	130	40	90				12				320
			66	18	48						138		2	130	40	90				6				206
				нед							час			36	нед	1								36
				нед							час			72	нед	2								72
											6									6				6
Курс 4	Семестр 7 (9 1/6 (7) нед)		216	нед	6						час			288	нед	8								
			144	нед	4						час			108	нед	3								
			144	нед	4						час			108	нед	3								
				нед							час				нед									
	Семестр 8 (5 2/3 (11) нед)		72	нед	2						час			180	нед	5								
			72	нед	2						час			180	нед	5								
				нед							час				нед									
				нед							час				нед									144
				нед							час				нед									
				нед							час				нед								180	
				нед							час				нед									
				нед							час				нед								36	
											4				2									4
			374	108	266				6		900	28	4	562	170	364	8		20	18			4594	1346
			1								3				2								5	
			3								4				3								6	
											1													

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 01		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОД.03	Математика
	ОД.06	Физика
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	-	Индивидуальный проект
	СГ.01	История России
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
	УП.01.	Учебная практика
	ПП.01.	Производственная практика
	МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
	УП.02.	Учебная практика
	ПП.02.	Производственная практика
	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.	Учебная практика
	ПП.03.	Производственная практика
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
	МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции
	УП.05.	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Подготовка к демонстрационному экзамену
	.	Защита дипломной работы
ОК 02		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	-	Индивидуальный проект
	ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
	УП.01.	Учебная практика
	ПП.01.	Производственная практика
	МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
	УП.02.	Учебная практика
	ПП.02.	Производственная практика
	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.	Учебная практика
	ПП.03.	Производственная практика
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
	МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.05.	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
		Проведение государственного демонстрационного экзамена
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
	ОД.03	Математика
	ОД.06	Физика
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	-	Индивидуальный проект
	ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
		Проведение государственного демонстрационного экзамена
ОК 04.		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОД.03	Математика
	ОД.06	Физика
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	-	Индивидуальный проект
	ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.05	Основы финансовой грамотности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ОК 05.		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОД.06	Физика
	ОДП.07	Химия
	-	Индивидуальный проект
	ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОК 06.		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОД.03	Математика
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность
	СГ.01	История России
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие
ОК 07.		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОД.03	Математика
	ОД.06	Физика
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	СГ.04	Физическая культура
ОК 09.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОД.03	Математика
	ОД.06	Физика
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
	УП.01.	Учебная практика
	ПП.01.	Производственная практика
	МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
	УП.02.	Учебная практика
	ПП.02.	Производственная практика
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 1.1		Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
	УП.01.	Учебная практика
	ПП.01.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 1.2		Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
	УП.01.	Учебная практика
	ПП.01.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 2.1		Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОДП.08	Биология
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
	УП.02.	Учебная практика
	ПП.02.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 2.2		Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	ОД.06	Физика
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
	УП.02.	Учебная практика
	ПП.02.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
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
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.05	Охрана труда
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.	Учебная практика
	ПП.03.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 3.2		Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК р 3		
	ОДП.07	Химия
	ОДП.08	Биология
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	УП.03.	Учебная практика
	ПП.03.	Производственная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 4.1		Планировать основные показатели производственного процесса
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 4.2		Планировать выполнение работ исполнителями
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 4.3		Организовывать работу трудового коллектива
	-	Индивидуальный проект
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 4.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	-	Индивидуальный проект
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений
	ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика
		Подготовка к демонстрационному экзамену
		Защита дипломной работы
ПК 4.5		Вести учётно-отчётную документацию
	-	Индивидуальный проект
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
	УП.04.	Учебная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ОД	**Общеобразовательные дисциплины**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**
		ПК р 3	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
ОД.01	Русский язык												
ОД.02	Литература												
ОД.03	Математика	ОК 01	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.						
ОД.04	Иностранный язык												
ОДП.05	Информатика												
ОД.06	Физика	ОК 01	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.2					
ОДП.07	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ПК 3.1	ПК р 3				
ОДП.08	Биология	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК р 3				
ОД.09	История												
ОД.10	Обществознание												
ОД.11	География												
ОД.12	Физическая культура												
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.					
-	Индивидуальный проект	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5				
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**							
ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
СГЦ	**Социально-гуманитарный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
СГ.01	История России	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 06.								
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 07.								
СГ.04	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.										
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.4				
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**												
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 06.**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**	**ПК р 3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01	ОК 02	ПК 2.1	ПК р 3								
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01	ОК 02	ПК 2.1	ПК 2.2								
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01	ОК 02	ПК 2.1	ПК 2.2								
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.2	ПК 4.2	ПК 4.4	ПК 4.5				
ОП.05	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК р 3	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.5	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5		
ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.2	ПК 4.1						
ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 06.								
ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК р 3	ПК 4.1	ПК 4.4	
ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства	ОК 01	ОК 02	ОК 03.	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4						
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**	**ПК р 3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
ПМ.01	**Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 09.**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**							
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2							
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2							
УП.01.	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2							
ПП.01.	*Производственная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2							
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 09.**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**							
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 2.1	ПК 2.2							
УП.02.	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 2.1	ПК 2.2							
ПП.02.	*Производственная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 09.	ПК 2.1	ПК 2.2							
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ПК 3.1**	**ПК р 3**								
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01	ОК 02	ПК 3.1	ПК р 3								
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01	ОК 02	ПК 3.1	ПК р 3								
УП.03.	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ПК 3.1	ПК р 3								
ПП.03.	*Производственная практика*	ОК 01	ОК 02	ПК 3.1	ПК р 3								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**			
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
УП.04.	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 09.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
ПП.04	*Производственная практика*												
ПМ.05	**Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции**	**ОК 01**	**ОК 02**										
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	ОК 01	ОК 02										
УП.05.	*Учебная практика*	ОК 01	ОК 02										
ПП.05	*Производственная практика*	ОК 01	ОК 02										
ПМ.06	**Освоение профессии 11930 Дрожжевод / Освоение профессии 13321 Лаборант химического анализа**												
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа												
УП.06.01	*Учебная практика*												
ПП.06.01	*Производственная практика*												
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**	**ПК р 3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**								
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 01**	**ОК 02**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 3.1**	**ПК р 3**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**									
	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК р 3	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
	Защита дипломной работы	ОК 01	ОК 02	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК р 3	ПК 4.1	ПК 4.2
		ПК 4.3	ПК 4.4										
	Проведение государственного демонстрационного экзамена	ОК 02	ОК 03.										

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Иностранного языка
4	Биологии
5	Химии
6	Физики
7	Основ безопасности жизнедеятельности
8	Географии
9	Социально-экономических дисциплин
10	Информационно-коммуникационных технологий
11	Безопасности жизнедеятельности
12	Бережливое производство
13	Процессов и аппаратов пищевых производств
14	Технологии продуктов питания из растительного сырья
15	Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
	Лаборатории:
1	Микробиологии; санитарии и гигиены
2	Автоматизации технологических процессов
3	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4	Сельскохозяйственные биотехнологии
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека; читальный зал: с выходом в Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Нормативная база:
Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработан в соответствии с
- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями на 13 июня 2023 года;
- Приказом Мипросвещения Российской Федерации 18.05.2022 №341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья"
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями) Редакция с изменениями N 732 от 12.08.2022
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 "Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390"О практической подготовке обучающихся"
- Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 14.10.2022 №906 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образованиии и их дубликатов"
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 "Рекомендации по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"
- Уставом ГАПОУ ТО "Агротехнологический колледж"
Учебный план имеет следующую структуру:
- Титульный лист
- График учебного процесса
- Перечень комплексных форм и видов промежуточного контроля
- Формируемые компетенции
- Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, помещений для организации внеаудиторной и воспитательной работы
Общие сведения:
Объем обязательной нагрузки составляет 36 часов в неделю, включает в себя все виды аудиторной, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению настоящей ОП СПО.
Начало учебного года - 1 сентября. Окончание учебного года осуществляется в соответствии с учебным графиком. Для каждой учебной группы разрабатывается отдельный график учебного процесса с учетом соблюдения запланированного бюджета времени.
Продолжительность учебного занятия - 45 мин. Учебные занятия сгруппированы парами.
Каникулы составляют 34 недели. Из них зимние - 8 недель, летние - 26 недель.
При реализации ОП СПО предусмотрены следущие виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары, учебные и производственные практики.
График учебного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении продолжительности учебных семестров, экзаменационных сессий, преддипломной, производственной и учебной практик, каникул и сроков проведения государственной итоговой аттестации.
План учебного процесса включает в себя перечень учебных дисциплин, форм промежуточного контроля, объем учебной нагрузки по курсам, семестрам в разрезе циклов:
- Общеобразовательных дисциплин;
- Социально-гуманитарных дисциплин;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- Общепрофессиональных дисциплин;
- Профессиональных дисциплин;
- Государственной итоговой аттестации.
Структура и объем образовательной нагрузки:
Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940, в том числе на освоение дисциплин СОО запланировано - 1476 часов;
- объем инвариантной части ОП без учета часов на ГИА - 2952 час. (69,49%).
- объем вариативной части ОП - 1296 час. (30,51%).
Вариативные часы учебного плана распределены на изучение УД / МДК / ПМ, в том числе на формирование цифровых компетенций СГ. 07 Основы цифровой экономики, индивидуальных образовательных траекторий обучающихся - СГ.08, СГ.09, ОП 11, ОП.12, ОП.13, ОП14 (РК), дисциплину ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM) (РК), а также включены в общий объем УД, МДК, УП, ПП в соответствии с запросами работодателей.
Общий объем дисциплины "Физическая культура", в рамках СГ цикла составляет 138 часа. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" - 68 академических часов.
Практическая подготовка при проведении практики реализуется через учебную и производственную виды практик в профессиональных модулях, путем выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля. Реализуется концентрировано. Общий объем практик составляет 1368 часов, 38 недели.
Промежуточная аттестация проводится два раза в учебном году, в соответствии с настоящим учебным планом и включает в себя: экзамены, дифференцированные зачеты (в том числе комплексные), курсовые работы, контрольные работы, накопительную систему оценивания. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. Для оптимизации количества экзаменов и зачетов применяется комплексный подход к их проведению. Промежуточная аттестация обучающихся включена в учебные циклы, осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации проводятся за счет часов, отводимых на освоение конкретной УД / МДК / ПМ.
Государственная итоговая аттестация - 216 часов, из них подготовка к демонстрационному экзамену -180 часов, проведение демонстрационного экзамена - 36 часов.
Запланировано проведение производственной практики по профилю и специальности - 144 час. 4 недели.
В учебном плане предусмотрена реализация адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
Консультации проводятся за счет часов теоретического обучения.
Учебный план предусматривает наличие часов самостоятельной работы.
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта и демонстрационного экзамена. Содержание заданий демонстрационного экзамена разработано ФГБОУ ДПО "ИРПО". По итогам прохождения ГИА, обучающимся присваивается квалификация - техник-технолог.
Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ обучение и прохождение ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Согласовано

Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин		О.В. Бондаренко
Председатель ПЦК естественнонаучных дисциплин		С.А. Натальчук
Председатель ПЦК профессиональных дисциплин		А.А. Акатьева