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

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 — *код*
Технология продуктов питания из растительного сырья — *наименование специальности*

среднее общее образование
уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: техник-технолог

форма обучения очная **срок получения образования по ОП** 2г 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							Учебная нагрузка обучающихся, ч.			Обязательная							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	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)																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	4	24				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							1	38	2		36	36						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2				1	72	4		68	4	64					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			5					68	2		66	38	28					
СГ.04	Физическая культура		1-4	5					138			138	10	128					
СГ.05	Основы финансовой грамотности			2					40	2		38	26	12					
СГ.06	Основы бережливого производства			6					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	2						1	106	6	2	92	40		52			6	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3		2					128	8		114	22	92				6	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4							80	6	2	66	12	54				6	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			1					72			72	22	50					
ОП.05	Охрана труда			6					36			36	20	16					
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования							3	56	8		48	16	32					
ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Системы сетевого планирования и управления							4	36	2		34	16	18					
ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие							2	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							1	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							6	36	2		34	16	18					
ПЦ	Профессиональный цикл	10		16				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				7	900	48	2	548	168	360			20	14	
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			4				1-3	316	14		302	86	196			20		
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	6						2-5	288	34	2	246	82	164				6	
УП.01.	Учебная практика			4		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПП.01.	Производственная практика			6		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6							8									8	
	Всего часов по МДК								604			548							
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	1		2				4	548	18	2	226	74	152				14	
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	5						1-4	252	18	2	226	74	152				6	
УП.02.	Учебная практика			3		РП	☐	час	108			108	нед			3			
ПП.02.	Производственная практика			5		РП	☐	час	180			180	нед			5			
ПМ.02.Э	Экзамен по профессиональному модулю								8									8	
	Всего часов по МДК								252			226							
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	
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль			5				4	96	6		90	18	64	8				

Распределени…

Индекс	Курс 1: Семестр 1, 16 5/6 нед											Семестр 2, 13 1/2 (10) нед										
	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
Итого час/нед	36			34.93								36			33.48							
ПП	612	24		588	220	334	34					864	30	4	452	152	282	18			18	
СГЦ	106	4		102	42	60						116	4		112	28	84					
СГ.01	38	2		36	36																	
СГ.02	34	2		32	4	28						38	2		36		36					
СГ.03																						
СГ.04	34			34	2	32						38			38	2	36					
СГ.05												40	2		38	26	12					
СГ.06																						
ОПЦ	176	6		170	68	68	34					152	10	2	134	38	78	18			6	
ОП.01	68	4		64	30		34					38	2	2	28	10		18			6	
ОП.02												78	6		72	12	60					
ОП.03																						
ОП.04	72			72	22	50																
ОП.05																						
ОП.06																						
ОП.07																						
ОП.08												36	2		34	16	18					
ОП.09	36	2		34	16	18																
ОП.10																						
ПЦ	330	14		316	110	206						596	16	2	206	86	120				12	
ПМ.01	148	8		140	34	106						152	8		108	42	66					
МДК 01.01	148	8		140	34	106						80	4		76	32	44					
МДК 01.02												36	4		32	10	22					
УП.01.	час				нед							час			36	нед	1					
ПП.01.	час				нед							час				нед						
ПМ.01.ЭК																						
Всего часов по МДК																						
ПМ.02	54	2		52	20	32						114	2		40	16	24					
МДК 02.01	54	2		52	20	32						42	2		40	16	24					
УП.02.	час				нед							час			72	нед	2					
ПП.02.	час				нед							час				нед						
ПМ.02.Э																						
Всего часов по МДК																						
ПМ.03																						
МДК 03.01																						

Индекс	Семестр 3, 10 5/6 (6) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
Итого час/нед	36			34.52						
ПП	612	16		374	108	266				6
СГЦ	22			22	2	20				
СГ.01										
СГ.02										
СГ.03										
СГ.04	22			22	2	20				
СГ.05										
СГ.06										
ОПЦ	106	10		90	26	64				6
ОП.01										
ОП.02	50	2		42	10	32				6
ОП.03										
ОП.04										
ОП.05										
ОП.06	56	8		48	16	32				
ОП.07										
ОП.08										
ОП.09										
ОП.10										
ПЦ	484	6		262	80	182				
ПМ.01	130			94	26	68				
МДК 01.01	54			54	18	36				
МДК 01.02	40			40	8	32				
УП.01.	час			36	нед	1				
ПП.01.	час				нед					
ПМ.01.ЭК										
Всего часов по МДК										
ПМ.02	84	4		44	12	32				
МДК 02.01	48	4		44	12	32				
УП.02.	час			36	нед	1				
ПП.02.	час				нед					
ПМ.02.Э										
Всего часов по МДК										
ПМ.03	202			58	24	34				
МДК 03.01										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

…е по курсам и семестрам	Курс 2											Курс 3																						ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
	Семестр 4 16 1/2 (8) нед											Семестр 5 9 1/6 (7) нед											Семестр 6 5 2/3 (11) нед													
					в том числе											в том числе											в том числе									
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		Обяз. часть	Вар. часть
	36			34.06								36			33.38								36			32.47										
																																			68.31%	31.69%
	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
	90	2		88	40	48						22			22	2	20						40	8		32	20	12							396	
																																			38	
																																			72	
	68	2		66	38	28																													68	
	22			22	2	20						22			22	2	20																		138	
																																			40	
																							40	8		32	20	12							40	
	116	8	2	100	28	72				6													72	2		70	36	34							340	282
																																			106	
																																			128	
	80	6	2	66	12	54				6																									80	
																																			26	46
																							36			36	20	16								36
																																				56
	36	2		34	16	18																														36
																																				36
																																				36
																							36	2		34	16	18								36
	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
	192	8		112	28	64			20			162	12		78	30	48						116	12	2	16	8	8				14			828	72
	34	2		32	2	10			20																										316	
	86	6		80	26	54						90	12		78	30	48						36	12	2	16	8	8				6			288	
	час			72	нед	2						час				нед							час				нед								72	72
	час				нед							час			72	нед	2						час			72	нед	2							144	
																							8									8			8	
	176	6		62	18	44						120	4	2	28	8	20				14														476	72
	68	6		62	18	44						40	4	2	28	8	20				6														252	
	час				нед							час				нед							час				нед								36	72
	час			108	нед	3						час			72	нед	2						час				нед								180	
												8									8														8	
	74	4		70	16	46	8					176	12		92	20	72						194	6		36	20	16				8			528	118
	48	2		46	8	30	8					48	4		44	10	34																		80	16

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.)
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			6				3-5	182	16		166	62	104					
УП.03.	Учебная практика			3		РП	☐	час	72			72	нед	2					
ПП.03.	Производственная практика			6		РП	☐	час	288			288	нед	8					
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6							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	6						5	136	12	2	116	48	68				6	
УП.04.	Учебная практика			5		РП	☐	час	36			36	нед	1					
ПП.04	Производственная практика			6		РП	☐	час	36			36	нед	1					
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6							6									6	
	Всего часов по МДК								136			116							
ПМ.05	Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции	2		3					458	10	2	182	84	98				12	
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	2		1					200	10	2	182	84	98				6	
УП.05.	Учебная практика			2		РП	☐	час	108			108	нед	3					
ПП.05	Производственная практика			2		РП	☐	час	144			144	нед	4					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	2							6									6	
	Всего часов по МДК								200			182							
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 11930 Дрожжевод / 13321 Лаборант химического анализа (по выбору)	2		2				1	320	2	2	196	58	138				12	
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	4						3	206	2	2	196	58	138				6	
УП.06.01	Учебная практика			4		РП	☐	час	36			36	нед	1					
ПП.06.01	Производственная практика			4		РП	☐	час	72			72	нед	2					
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	4							6									6	
	Всего часов по МДК								206			196							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1368			1368	нед	38					
	Учебная практика							час	504			504	нед	14					
	Концентрированная							час	504			504	нед	14					
	Рассредоточенная							час					нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	864			864	нед	24					
	Концентрированная							час	864			864	нед	24					
	Рассредоточенная							час					нед						
ПППС	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ					РП	☐	час	144			144	нед	4					
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6					
	Подготовка к демонстрационному экзамену							час	180			180	нед	5					
	Защита дипломной работы							час					нед						
	Проведение государственного демонстрационного экзамена							час	36			36	нед	1					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								14										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	13	4	24				25	4464	166	14	2466	842	1544	60		20	90	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																		

Распределени... — Курс 1 — Семестр 1, 16 5/6 нед

Индекс	Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции											
УП.03.	Учебная практика	час				нед						
ПП.03.	Производственная практика	час				нед						
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю											
	Всего часов по МДК											
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения											
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения											
УП.04.	Учебная практика	час				нед						
ПП.04	Производственная практика	час				нед						
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю											
	Всего часов по МДК											
ПМ.05	Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции	128	4		124	56	68					
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	128	4		124	56	68					
УП.05.	Учебная практика	час				нед						
ПП.05	Производственная практика	час				нед						
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен											
	Всего часов по МДК											
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 11930 Дрожжевод / 13321 Лаборант химического анализа (по выбору)											
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа											
УП.06.01	Учебная практика	час				нед						
ПП.06.01	Производственная практика	час				нед						
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен											
	Всего часов по МДК											
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед						
	Учебная практика	час				нед						
	Концентрированная	час				нед						
	Рассредоточенная	час				нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						
	Концентрированная	час				нед						
	Рассредоточенная	час				нед						
ПППС	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	час				нед						
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						
	Подготовка к демонстрационному экзамену	час				нед						
	Защита дипломной работы	час				нед						
	Проведение государственного демонстрационного экзамена	час				нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	24		588	220	334	34				
	Экзамены (без учета физ. культуры)											
	Зачеты (без учета физ. культуры)											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2										
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)											
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)											
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)											

Курс 1 — Семестр 2, 13 1/2 (10) нед

Индекс	Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции											
УП.03.	Учебная практика	час				нед						
ПП.03.	Производственная практика	час				нед						
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю											
	Всего часов по МДК											
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения											
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения											
УП.04.	Учебная практика	час				нед						
ПП.04	Производственная практика	час				нед						
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю											
	Всего часов по МДК											
ПМ.05	Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции	330	6	2	58	28	30				12	
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	72	6	2	58	28	30				6	
УП.05.	Учебная практика	час			108	нед	3					
ПП.05	Производственная практика	час			144	нед	4					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6									6	
	Всего часов по МДК											
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 11930 Дрожжевод / 13321 Лаборант химического анализа (по выбору)											
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа											
УП.06.01	Учебная практика	час				нед						
ПП.06.01	Производственная практика	час				нед						
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен											
	Всего часов по МДК											
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			360	нед	10					
	Учебная практика	час			216	нед	6					
	Концентрированная	час			216	нед	6					
	Рассредоточенная	час				нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			144	нед	4					
	Концентрированная	час			144	нед	4					
	Рассредоточенная	час				нед						
ПППС	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	час				нед						
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						
	Подготовка к демонстрационному экзамену	час				нед						
	Защита дипломной работы	час				нед						
	Проведение государственного демонстрационного экзамена	час				нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	4										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	864	30	4	452	152	282	18			18	
	Экзамены (без учета физ. культуры)	3										
	Зачеты (без учета физ. культуры)											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5										
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)											
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)											
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)											

Семестр 3, 10 5/6 (6) нед

Индекс	Наименование	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	58			58	24	34				
УП.03.	Учебная практика	час			72	нед	2				
ПП.03.	Производственная практика	час			72	нед	2				
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю										
	Всего часов по МДК										
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения										
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения										
УП.04.	Учебная практика	час				нед					
ПП.04	Производственная практика	час				нед					
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю										
	Всего часов по МДК										
ПМ.05	Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции										
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции										
УП.05.	Учебная практика	час				нед					
ПП.05	Производственная практика	час				нед					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен										
	Всего часов по МДК										
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 11930 Дрожжевод / 13321 Лаборант химического анализа (по выбору)	68	2		66	18	48				
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	68	2		66	18	48				
УП.06.01	Учебная практика	час				нед					
ПП.06.01	Производственная практика	час				нед					
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен										
	Всего часов по МДК										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			216	нед	6				
	Учебная практика	час			144	нед	4				
	Концентрированная	час			144	нед	4				
	Рассредоточенная	час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			72	нед	2				
	Концентрированная	час			72	нед	2				
	Рассредоточенная	час				нед					
ПППС	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	час				нед					
	Государственная итоговая аттестация	час				нед					
	Подготовка к демонстрационному экзамену	час				нед					
	Защита дипломной работы	час				нед					
	Проведение государственного демонстрационного экзамена	час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	16		374	108	266				6
	Экзамены (без учета физ. культуры)	1									
	Зачеты (без учета физ. культуры)										
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)										
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

е по курсам и семестрам																																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
Курс 2												Курс 3																								
	Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6													
	16 1/2 (8) нед											9 1/6 (7) нед											5 2/3 (11) нед													
					в том числе											в том числе											в том числе									
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		Обяз. часть	Вар. часть
	26	2		24	8	16						56	8		48	10	38						42	6		36	20	16								80	102
	час				нед							час				нед							час				нед								72	
	час				нед							час			72	нед	2						час			144	нед	4							288	
																							8									8			8	
													132	10		86	36	50						82	2	2	30	12	18				12			214	
													96	10		86	36	50						40	2	2	30	12	18				6			136	
	час				нед							час			36	нед	1						час				нед								36	
	час				нед							час				нед							час			36	нед	1							36	
																							6									6			6	
																																				120	338
																																				48	152
	час				нед							час				нед							час				нед								36	72
	час				нед							час				нед							час				нед								36	108
																																					6
	252		2	130	40	90				12																													320
	138		2	130	40	90				6																													206
	час			36	нед	1						час				нед							час				нед									36
	час			72	нед	2						час				нед							час				нед									72
	6									6																												6
	час			288	нед	8						час			252	нед	7						час			252	нед	7								
	час			108	нед	3						час			36	нед	1						час				нед									
	час			108	нед	3						час			36	нед	1						час				нед									
	час				нед							час				нед							час				нед									
	час			180	нед	5						час			216	нед	6						час			252	нед	7								
	час			180	нед	5						час			216	нед	6						час			252	нед	7								
	час				нед							час				нед							час				нед									
	час				нед							час				нед							час			144	нед	4									144
	час				нед							час				нед							час			216	нед	6									
	час				нед							час				нед							час			180	нед	5							180	
	час				нед							час				нед							час				нед									
	час				нед							час				нед							час			36	нед	1							36	
	4											2											4													
	900	28	4	562	170	364	8		20	18		612	38	2	306	96	210				14		864	30	4	184	96	88				34			3118	1346
	3											**1**											**5**													
	4											**4**											**6**													

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 01		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	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. ПрофилУМ) / 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
		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
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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. ПрофилУМ) / 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
		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
	СГ.05	Основы финансовой грамотности
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / 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
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	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. ПрофилУМ) / 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
	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
	СГ.01	История России
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / 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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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
	СГ.04	Физическая культура
ОК 09.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита дипломной работы
ПК 2.1		Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	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
	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
	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
ПК 3.2		Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК р 3		
	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. ПрофилУМ) / 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. ПрофилУМ) / 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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 4.3		Организовывать работу трудового коллектива
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / 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
	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. ПрофилУМ) / 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
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП.05	Охрана труда
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
	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**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
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	
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / 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**								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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								
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**								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	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 - 2902 час. (68,31%).
- объем вариативной части ОП - 1346 час. (31,69%).
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