Министерство образования Тульской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Сельскохозяйственный колледж «Богородицкий» имени И.А. Стебута»
(ГПОУ ТО «СХКБ им. И.А. Стебута»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 01-08/4 от 15.06.2026 г.

Утверждено Приказом ГПОУ ТО «СХКБ им. И.А. Стебута» приказ № 77-09 от 15.06.2026 г.

Директор _____ /Лабутин В.В./
Печать, подпись

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Тульская мясная компания»

Директор управляющей организации
ООО «АГРОЭКО-Менеджмент»
_____ / Кочура Е.В./
Печать, подпись

2026 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

ФИО	Организация, должность
Ольховиков Николай Викторович	Начальник предприятия по производству кормов, ООО «Тульская мясная компания»

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2
1.2. Нормативные документы 2
1.3. Перечень сокращений 3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников 6
3.2. Профессиональные стандарты 6
3.3. Осваиваемые виды деятельности 9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10
4.1. Общие компетенции 10
4.2. Профессиональные компетенции 14
4.3. Матрица компетенций выпускника 29
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 40
5.1. Учебный план 40
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 47
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 52
5.4. Календарный учебный график 54
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 56
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 56
5.7. Практическая подготовка 56
5.8. Государственная итоговая аттестация 56
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 57
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 57
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 57
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 57
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 58

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2.Нормативные документы.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022г. 341);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

1.3. Перечень сокращений.

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП - производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт,

ТС – технические средства;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»	
Квалификация выпускника		
в т.ч. дополнительные квалификации	техник-технолог	
Направленности (при наличии)	Технология хранения и переработки зерна и семян	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 6 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5292 ак.ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательная подготовка	1476	148
Обязательная часть образовательной программы		1788
социально-гуманитарный цикл	504	396
общепрофессиональный цикл	934	322
профессиональный цикл	2090	1070
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная	684 - 288 - 324 - 72	684 - 288 - 324 - 72
Вариативная часть образовательной программы	1088	804
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1088	804

ОП.05 Техническая механика	80	50
ОП.12 Нормативно-техническая оценка качества зерна и продуктов его переработки	126	60
ОП.13 Аспирация и пневмотранспорт	48	28
ОП.14 Инженерная графика	72	70
МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	36	36
МДК 02.02 Технологическое обеспечение производства продуктов переработки зерна	36	36
ПП. 02 Производственная практика	72	72
ПП. 03 Производственная практика	36	36
ПП. 04 Производственная практика	36	36
ПП. 05 Производственная практика	36	36
МДК 06.01 Цифровые технологии в АПК	80	54
МДК 06.02 Товароведение сырья и комбикормов	48	30
МДК 06.03 Технология и организация комбикормового производства	100	44
ПП. 06 Производственная практика	216	216
Промежуточная аттестация	66	-
ГИА в форме демонстрационного экзамена 9 в	216	-
Всего	5292	2740

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1.Область профессиональной деятельности выпускников:
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.
3.2. Профессиональные стандарты
Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 694н	ОТФ A Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ A/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ A/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ТФ B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			ОТФ C Организационно-технологическое обеспечение	ТФ C/01.5 Организационное обеспечение

			производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ C/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый Тарифно Квалификационный Справочник	Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства	Аппаратчик комбикормового производства 2-го разряда	Ведение процессов: дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья, полуфабрикатов; очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках. Зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме машин, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными

				установками. Прием, перемещение, очистка и распределение сырья по силосам с учетом его качества, загрузка и выгрузка готовой продукции и сырья из емкостей под руководством аппаратчика комбикормового производства более высокой квалификации. Обслуживание, контроль работы простейших дробилок, транспортных механизмов, магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин. Участие в обслуживании и наблюдение за работой простейших очистительных машин, средств перемещения, погрузочно-разгрузочных устройств; наблюдение за правильным наполнением силосов. Регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку. Пришивание маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток. Заправка нитками мешкозашивочной машины. Очистка установок магнитной защиты от металла. Сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей. Очистка аспирационных и других самотечных

				коммуникаций и оборудования от остатков сырья и готовой продукции. Включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе. Чистка, смазка, промывка оборудования и деталей. Участие в подготовке помещения к газации.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность 1. Технология хранения и переработки зерна и семян

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.02 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих Выполнение работ по профессии 100173 Аппаратчик комбикормового производства»	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 100173 Аппаратчик комбикормового производства» (ООО «Тульская мясная компания»)
Ведение технологических процессов комбикормового производства	ПМ.06 Ведение технологических процессов комбикормового производства

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Навыки:** проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:** приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
		Умения: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных

		продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
		Знания: требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила

		оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Навыки:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной,

		финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	**Навыки:** обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		Умения: вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и

		переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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	**Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

		Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и	**Навыки:** отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и

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

		химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	**Навыки:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	**Навыки:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	**Навыки:** контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	**Навыки:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового

		коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	**Навыки:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Выполнение работ по профессии 100173 «Аппаратчик комбикормового производства»	ПК 5.1 Эксплуатировать оборудование для комбикорм	**Навыки:**
		пуска и остановки обслуживаемого оборудования
		наладки и регулирования обслуживаемого оборудования
		наблюдения и контроля за работой технологического оборудования
		обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования
		проверки правильности отвесов, соблюдения стандартного веса мешков с продукцией
		пришивки маркировочных ярлыков

		ведения процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья
		Умения:
		осуществлять пуск и остановку обслуживаемого оборудования
		производить наладку и регулирование обслуживаемого оборудования
		осуществлять контроль за работой технологического оборудования
		обеспечивать нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования
		осуществлять проверку правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией
		осуществлять пришивку маркировочных ярлыков
		осуществлять процесс дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья. Осуществлять замену сит на дробилках и сепаратора
		Знания:
		правила пуска и остановки обслуживаемого оборудования
		правила наладки и регулирования обслуживаемого оборудования
		правила наблюдения и контроля за работой технологического оборудования
		правила обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования
		правила регулировки скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку
		правила обслуживания, наблюдения и контроль за работой дробилок, сепараторов, дозаторов, транспортеров всех видов, фильтров, погрузочно-разгрузочных устройств, весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на

		линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками и другого аналогичной сложности обслуживаемого оборудования.
		правила контроля за эффективной работой технологического оборудования
		параметры нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования
		алгоритм проверки правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией
		правила пришивки маркировочных ярлыков
		порядок осуществления замены сит на дробилках и сепараторах. Процесс дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья.
		параметры оптимальной работы оборудования
Ведение технологических процессов комбикормового производства	ПК 6.1 Проводить подготовительные работы в производстве комбикормовой продукции	**Навыки:**
		приемки сырья для производства комбикорма, его первичной обработки и хранения
		Умения:
		уметь классифицировать кормовое сырье по происхождению
		Знания:
		классификацию кормового сырья, его ассортимент
		характеристику технологических линий по размещению комбикормового сырья
		правила хранения готовой продукции
	ПК 6.2 Вести технологический процесс производства комбикормовой продукции	**Навыки:**
		контролировать качество поступающего кормового сырья и готовой продукции при отпуске

		осуществлять расчет питательной ценности готовой продукции
		определять эффективность переработки сырья;
		Умения:
		контролировать качество поступающего кормового сырья и готовой продукции при отпуске
		осуществлять расчет питательной ценности готовой продукции;
		определять эффективность переработки сырья;
		Знания:
		питательность кормового сырья и готовой продукции;
		ассортимент готовой продукции, требования к качеству комбикормов;
	ПК 6.3. Контролировать параметры и качество технологического производства комбикормовой продукции	**Навыки:**
		ведения основных технологических процессов производства комбикормов
		контроля технологических процессов на этапах производства
		методов разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции
		Умения:
		проектировать технологические процессы производства комбикормовой продукции;
		устанавливать и контролировать режимы ведения технологического процесса производства комбикормов;
		соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
		использовать в производстве комбикормов ресурсо- и энергосберегающиетехнологии;

		Знания:
		схемы автоматизации основных технологических процессов по производству комбикормов;
		характеристику технологических линий по производству комбикормовой продукции;
		методику расчета и подбора технологического, транспортного и аспирационного оборудования, компоновку оборудования по этажам, компоновку аспирационных сетей;
		параметры оптимальной работы оборудования;
	ПК 6.4 Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности	**Навыки:**
		методов системного анализа для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		технологий разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий
		технологий работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач
		способности осуществлять обмен информативными данными по телекоммуникационным каналам связи, применяя правила защиты информации
		Умения:
		применять цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		находить и анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований
		применять информационные сервисы, геоинформационные порталы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи
		-использовать СППР для выбора различных вариантов решения профессиональных задач
		Знания:

		сущность цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		современные подходы и источники для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи виды информационных сервисов
		направления и перспективы цифровой трансформации АПК
		системы поддержки принятия решений (СППР) для решения профессиональных задач

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Направленность 1 Технология хранения и переработки зерна и семян

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ВД по ФГОС СПО	ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства	ПК 2.1 Осуществлять организационное	ПС 22.003 Специалист по технологии	ОТФ С Организационно-технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

	хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из растительного сырья	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД по ФГОС СПО	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования			В/02.4 Проведение лабораторных исследований

		качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД по ФГОС СПО	ВД 4 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
		ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
		ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			
ВД по ФГОС СПО/ ВД по запросу работодателя	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Эксплуатировать оборудование для	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания	ОТФ A Ведение технологического процесса производства	A/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и

	Выполнение работ по профессии 100173 Аппаратчик комбикормового производства	комбикормового производства	из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	семян в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД по запросу работодателя	Ведение технологических процессов комбикормового производства	ПК 6.1 Проводить подготовительные работы в производстве комбикормовой продукции	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	А/02.4Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

				технологических линиях	
		ПК 6.2. Вести технологический процесс производства комбикормовой продукции	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А– Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/02.4Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 6.3 Контролировать параметры и качество технологического производства комбикормовой продукции	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 6.4 Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А– Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/02.4Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
				Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	С/01.5 Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из

				на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	6.1	6.2	6.3	6.4
ООП.00	**Учебные предметы (базовый уровень освоения)**	О	О	О	О	О	О	О	О	О																
ООП.01	Русский язык	О			О	О				О																
ООП.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О																
ООП.03	История	О	О		О	О	О																			
ООП.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О																
ООП.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О																
ООП.06	Иностранный язык	О	О	О		О	О	О	О	О																
ООП.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О																		
ООП.08	Информатика	О	О																							
ООП.09	Физическая культура	О			О				О																	
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О																	
ООП.11	Физика	О	О	О	О		О	О																		
ООПП.00	**Учебные предметы (профильный уровень освоения)**																									
ООПП.01	Химия	О	О		О			О																		
ООПП.02	Биология	О	О		О			О																		
ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы**																									
ДУП.01	Основы проектной деятельности	О	О																							
	Индивидуальный проект		О																							
ПП	**Профессиональная подготовка**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О															
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																									
СГ.01	История России				О	О	О																			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				О	О	О																			

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О																		
СГ.04	Физическая культура				О				О																	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О																					
СГ.06	Основы бережливого производства	О																								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																									
ОП.01	Математика	О	О	О	О	О	О	О																		
ОП.02	Экологические основы природопользования	О	О		О			О																		
ОП.03	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	О	О								О															
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О									О															
ОП.05	Техническая механика	О									О															
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	О									О															
ОП.07	Процессы и аппараты пищевых производств	О									О															
ОП.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О																							
ОП.09	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О																
ОП.10	Технология пищевых производств	О									О															
ОП.11	Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	О									О															
ОП.12	Нормативно-техническая оценка качества зерна и	О									О															

	продуктов его переработки																								
ОП.13	Аспирация и пневмотранспорт	О									О														
ОП.14	Инженерная графика	О									О														
П.00	**Профессиональный цикл**																								
ПМ.00	Технология хранения и переработки зерна и семян	О									О	О													
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	О									О	О													
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	О									О	О													
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	О									О	О													
УП.01	Учебная практика	О									О	О													
ПП.01	Производственная практика	О									О	О													
ПМ..02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	О											О	О											
МДК..02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	О											О	О											
МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства																								

	продуктов переработки зерна																								
УП.02	Учебная практика	О											О	О											
ПП.02	Производственная практика	О											О	О											
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	О													О	О									
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	О													О	О									
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	О													О	О									
УП.03	Учебная практика	О													О	О									
ПП.03	Производственная практика	О													О	О									
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	О															О	О		О	О				
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	О															О	О		О	О				
УП.04	Учебная практика	О															О	О		О	О				
ПП.04	Производственная практика	О															О	О		О	О				
ПМ. 05	Выполнение работ по профессии 100173 Аппаратчик комбикормового																					О			

	производства» (ГК «АГРОЭКО»)																									
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 100173 «Аппаратчик комбикормового производства»																					О				
УП.05	Учебная практика																					О				
ПП.05	Производственная практика																					О				
ПМ. 06	Ведение технологических процессов комбикормового производства																						О	О	О	О
МДК 06.01	Цифровые технологии в АПК																									О
МДК 06.02	Товароведение сырья и комбикормов																								О	
МДК 06.03	Технология и организация комбикормового производства																						О	О		
ПП. 06	Производственная практика																						О	О	О	О
ПДП	Производственная практика (по профилю специальности)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экзамен и т.д.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл	***4Экз./ 10 Д/з***	***1476***	***148***	***1432***	***0***	***0***	***0***	***44***	***1476***		***612***	***738***	***126***					
ООП.00	***Учебные предметы (базовый уровень освоения)***		***1120***	***118***	***1090***				***30***	***1120***		***488***	***506***	***126***					
ООП.01	Русский язык	Экз.	72	10	66				6	72		34	38						
ООП.02	Литература	Д/з	108	12	106				2	108		44	64						
ООП.03	История	Д/з	136	6	134				2	136		64	72						
ООП.04	Обществознание	Д/з	72	6	70				2	72		34	38						
ООП.05	География	Д/з	72	6	70				2	72				72					
ООП.06	Иностранный язык	Д/з	72	22	70				2	72		34	38						
ООП.07	Математика	Экз.	232	6	226				6	232		96	82	54					
ООП.08	Информатика	Д/з	108	34	106				2	108		36	72						
ООП.09	Физическая культура	Д/з	72	6	70				2	72		34	38						
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины	Д/з	68	4	66				2	68		68							
ООП.11	Физика	Экз.	108	6	106				2	108		44	64						

ООПП.00	***Учебные предметы (профильный уровень освоения***		***288***	**20**	**276**				**12**	**288**		**124**	**164**					
ООПП.01	Химия	Экз.	144	10	138				6	144		62	82					
ООПП.02	Биология	Экз.	144	10	138				6	144		62	82					
ДУП.00	***Дополнительные учебные предметы***		***68***	**10**	**66**				**2**	**68**			**68**					
ДУП.01	Основы проектной деятельности	Д/з	36	10	34				2	36			36					
	Индивидуальный проект		32		32					32			32					
ПП	***Профессиональная подготовка***	***20 Экз. 33 Д/з***	***1438***	***2592***	***1396***	***1008***	***20***		***150***	***2512***	***1088***		***126***	***486***	***864***	***612***	***864***	***636***	***12***
СГ.00	***Социально-гуманитарный цикл***	***1 Экз. 9 Д/з***	***504***	***396***	***498***				***6***	***504***			***36***	***156***	***84***	***60***	***132***	***36***	
СГ.01	История России	Экз.	48	14	42				6	48				48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д/з	158	158	158					158				36	42	30	32	18	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Д/з	68	38	68					68							68		
СГ.04	Физическая культура	Д/з	158	158	158					158				36	42	30	32	18	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	Д/з	36	18	36					36			36						
СГ.06	Основы бережливого производства	Д/з	36	10	36					36				36					
ОПЦ	***Общепрофессиональный цикл***	***7 Экз. 7 Д/з***	***934***	***530***	***898***				***36***	***608***	***398***		***54***	***58***	***234***	***136***	***368***	***84***	
ОП.01	Математика	Д/з	58	28	58					58				58					

ОП.02	Экологические основы природопользования	Д/з	36	16	36					36							36		
ОП.03	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	Экз.	54	30	48				6	54							54		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Д/з	70	30	70					70					70				
ОП.05	Техническая механика	Экз.	80	50	74				6		80					80			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Экз.	80	40	74				6	80							80		
ОП.07	Процессы и аппараты пищевых производств	Д/з	54	30	54					54			54						
ОП.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Д/з	56	40	56					56						56			
ОП.09	Охрана труда	Экз.	78	40	72				6	78					78				
ОП.10	Технология пищевых производств	Экз.	86	50	80				6	86					86				
ОП.11	Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	Д/з	36	18	36					36								36	
ОП.12	Нормативно-техническая оценка качества зерна и продуктов его переработки	Экз.	126	60	120				6		126						126		
ОП.13	Аспирация и пневмотранспорт	Д/з	48	28	48						48							48	
ОП.14	Инженерная графика	Д/з	72	70	72						72						72		

ПЦ	***Профессиональный цикл***	***12 Экз. 17 Д/з***	***2090***	***1666***	***954***	***1008***	***20***		***108***	***1400***	***690***		***36***	***272***	***546***	***416***	***364***	***516***	***12***
ПМ. 01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***	***3 Экз. 2 Д/з***	***308***	***220***	***140***	***144***			***24***	***296***	***12***		***36***	***272***					
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Экз.	72	36	66				6	72			36	36					
МДК 01.02	Методики профилактики хирургической инфекции	Экз.	80	40	74				6	80				80					
УП. 01	Учебная практика	Д/з	72	72		72				72				72					
ПП. 01	Производственная практика	Д/з	72	72		72				72				72					
ПМ.01Э	Экзамен по модулю	Экз.	12						12		12			12					
ПМ.02	***Организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***	***1 Экз. 2 Д/з***	***546***	***428***	***246***	***288***			***12***	***390***	***84***				***546***				
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	Д/з	122	70	122					86	36				122				

МДК 02.02	Технологическое обеспечение производства продуктов переработки зерна	Д/з	124	70	124					86	36				124				
УП. 02	Учебная практика	Д/з	144	144		144				144					144				
ПП. 02	Производственная практика	Д/з	144	144		144				72	72				144				
ПМ.02Э	Экзамен по модулю		12						12		12				12				
ПМ. 03	***Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья***	***1 Экз. 4 Д/з***	***252***	***200***	***96***	***144***			***12***	***210***	***42***					***252***			
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	Д/з	48	28	48					48						48			
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Д/з	48	28	48					48						48			
УП. 03	Учебная практика	Д/з	36	36		36				36						36			
ПП. 03	Производственная практика	Д/з	108	108		108				72	36					108			
ПМ.03Э	Экзамен по модулю		12						12	6	6					12			
ПМ. 04	***Обеспечение деятельности структурного подразделения***	***2 Экз. 2 Д/з***	***164***	***106***	***110***	***36***			***18***	***116***	***48***					***164***			
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	Экз.	80	50	74				6	80						80			

МДК 04.02	Ведение работ по планированию, контролю и подготовки учетно-отчетной документации	Д/з	36	20	36				36						36			
ПП. 04	Производственная практика	Д/з	36	36		36				36					36			
ПМ.04Э	Экзамен по модулю		12					12		12					12			
ПМ. 05	***Выполнение работ по профессии 100173 «Аппаратчик комбикормового производства» (ГК «АГРОЭКО»)***	***2 Экз. 2 Д/з***	***364***	***296***	***166***	***180***		***18***	***316***	***48***						***364***		
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 100173 «Аппаратчик комбикормового производства»	Экз.	172	116	166			6	172							172		
УП. 05	Учебная практика	Д/з	36	36		36			36							36		
ПП. 05	Производственная практика	Д/з	144	144		144			108	36						144		
ПМ.05Э	Экзамен по модулю		12					12		12						12		
ПМ. 06	***Ведение технологических процессов комбикормового производства***	***3 Экз. 2 Д/з***	***456***	***344***	***196***	***216***	***20***	***24***		***456***							***444***	***12***
МДК 06.01	Цифровые технологии в АПК	Экз.	80	54	74			6		80							80	
МДК 06.02	Товароведение сырья и комбикормов	Д/з	48	30	48					48							48	
МДК 06.03	Технология и организация комбикормового производства	Экз.	100	44	74		20	6		100							100	
ПП. 06	Производственная практика	Д/з	216	216		216				216							216	

ПМ.06Э	Экзамен по модулю		12						12		12							12
ПДП	Производственная практика (по профилю специальности)	Д/з	72	72		72				72							72	
Вариативная часть образовательной программы			***1088***								***1088***							
ГИА.00	***Государственная итоговая аттестация***	***24Экз. 43 Д/з***	***216***		***216***					***216***								***216***
Итого:			***5292***	***2740***	***3998***	***1080***	***20***	***0***	***194***	***4204***	***1088***	***612***	***864***	***612***	***864***	***612***	***864***	***636***	***228***

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.05 Техническая механика	80	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
2	ОП.12 Нормативно-техническая оценка качества зерна и продуктов его переработки	126	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
3	ОП.13 Аспирация и пневмотранспорт	48	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
4	ОП.14 Инженерная графика	72	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
5	МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	36	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
6	МДК 02.02 Технологическое обеспечение производства продуктов переработки зерна	36	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций.

				В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
7	ПП. 02 Производственная практика	72	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
8	ПП. 03 Производственная практика	36	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
9	ПП. 04 Производственная практика	36	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций. В соответствии с потребностями регионального рынка труда. По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
10	ПП. 05 Производственная практика	36	работодатель	Профессиональный модуль включен по запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания». В соответствии с Профессиональным стандартом 22.003 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по направлению «Технология хранения и переработки зерна и семян» по профессии 100173 "Аппаратчик комбикормового производства» специалист должен обладать трудовой функцией: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной

				документацией. Основными обязанностям и аппаратчика комбикормового производства являются контроль и управление производственным оборудованием, настройка и регулировка процесса производства комбикорма, контроль качества готовой продукции, соблюдение технологических процессов и инструкций, решение проблем
11	МДК 06.01 Цифровые технологии в АПК	80	работодатель	Дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания»
12	МДК 06.02 Товароведение сырья и комбикормов	48	работодатель	По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания». В соответствии с Профессиональным стандартом 22.003 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по направлению «Технология хранения и переработки зерна и семян» специалист для работы на комбикормовом производстве должен обладать трудовыми функциями: - организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян; - выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в

				соответствии с технологическими инструкциями.
13	МДК 06.03 Технология и организация комбикормового производства	100	работодатель	По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания». В соответствии с Профессиональным стандартом 22.003 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по направлению «Технология хранения и переработки зерна и семян» специалист для работы на комбикормовом производстве должен обладать трудовыми функциями: - организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян; - выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
14	ПП. 06 Производственная практика	216	работодатель	По запросу работодателя ООО «Тульская мясная компания». В соответствии с Профессиональным стандартом 22.003 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по направлению «Технология хранения и переработки зерна и семян» специалист для работы на комбикормовом производстве должен обладать трудовыми функциями: - организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

				- технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян; - выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
15	Промежуточная аттестация	66	ПОП-П	
Итого		1088		

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Производственная практика «Выполнение технологических операций по хранению зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями»	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	72	3	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству кормов ООО «Тульская мясная компания»
2	Производственная практика «Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях».	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	144	4	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству кормов ООО «Тульская мясная компания»
3	Производственная практика «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	108	5	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству кормов ООО «Тульская мясная компания»
4	Производственная практика Планировать основные показатели производственного процесса. Планировать выполнение работ исполнителями.	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	5	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству

	Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. Вести учётно-отчётную документацию					кормов ООО «Тульская мясная компания»
5	Производственная практика «Выполнение работ по профессии 100173 "Аппаратчик комбикормового производства" (Группа компаний "Агроэко")»	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 100173 "Аппаратчик комбикормового производства"	144	6	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству кормов ООО «Тульская мясная компания»
6	Производственная практика «Ведение технологических процессов комбикормового производства»	ПМ. 06 Ведение технологических процессов комбикормового производства	216	7	ООО «Тульская мясная компания»	Ольховиков Николай Викторович, начальник предприятия по производству кормов ООО «Тульская мясная компания»

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь			ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь		ПН	Февраль		ПН	Март				ПН	Апрель			ПН	Май				Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П П ПА ПА ПА ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА ПА П П	П	П	П	П	П	П	П	П П П П к к	к	к к к к ПА ПА	Г	Г	Г	Г	Г	Г																												1476

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	
1 курс	*39 5/6*	*1434*	*16 5/6*	*606*	*23*	*828*	*1 1/6*	*42*	*1/6*	*6*	*1*	*36*									*11*	*1872*
2 курс	*27 1/3*	*984*	*12*	*432*	*15 1/3*	*552*	*1 2/3*	*60*	*1*	*36*	*2/3*	*24*	*12*	*432*	*4*	*144*	*8*	*288*			*11*	*1872*
3 курс	*29*	*1044*	*11*	*396*	*18*	*648*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*10*	*360*	*5*	*180*	*5*	*180*			*11*	*1872*
4 курс	*9 1/3*	*336*	*9 1/3*	*336*			*2/3*	*24*	*1/3*	*12*	*1/3*	*12*	*8*	*288*	*8*	*288*			*6*	*216*	*2*	*936*
Всего	*105 1/2*	*3798*	*49 1/6*	*1770*	*56 1/3*	*2028*	*5 1/2*	*198*	*2 1/2*	*90*	*3*	*108*	*30*	*1080*	*17*	*612*	*13*	*468*	*6*	*216*	*35*	*6552*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по /специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Тульская мясная компания» при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Тульская мясная компания» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена.

Программа ГИА представлена в Приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы».

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Мастерские/зоны по видам работ:

Спортивный комплекс:

Залы:

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

6.1.3 Минимально необходимый для реализации образовательной программы СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте, на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака , а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (дописать величину) в рублях.