

БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ - ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-методической комиссии
БГМТ-филиала ФГБОУ ВО
Оренбургский ГАУ
Вандышев Ю.В.
«01» 02 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Специальность 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная

Срок получения образования по ОП 3 года 10 месяцев

Бузулук, 2026 г.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии филиала, номер страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: решение заседания ПЦК специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» «__» _____ № __ протокола _____ Афиногорова Т.В., председатель ПЦК (подпись)	

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, по направлению подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, и соответствующих общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций(ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.;

ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков;

ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства;

ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства;

ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде;

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке);
- возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;

- первичной обработки и транспортировки урожая.
- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;
- ведения документации установленного образца;
- уметь:**
- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности;
- применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала, определять качество семян;
- определять нормы, сроки и способы посева и посадки;
- оценивать качество полевых работ;
- определять и оценивать состояние производственных посевов; определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- выбирать способ уборки урожая;
- проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;
- составлять годовой план защитных мероприятий;
- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;
-
- составлять план размещения продукции;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;
- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т. ч. некондиционной; готовить продукцию к реализации;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса:

-выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- основные технологии производства растениеводческой продукции;

- виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения,

- предпосевную подготовку;

- требования к сортовым и посевным качествам семян;

- особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;

- методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;

- закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;

- методы программирования урожаев;

- погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;

- болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения; устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;

-требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; методы контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;

методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

-условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;

- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов - 1088 часов

Из них на освоение МДК.01.01 – 206 ч;

МДК.01.02 – 282 ч;

МДК.01.03 – 120 ч;

на практики, в том числе учебную 216 часов и производственную 252 часов

Формы контроля:

Профессиональный модуль - квалификационный экзамен;

МДК.01.01 Технологии производства продукции растениеводства – дифференцированный зачет.

МДК.01.02 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции – экзамен, дифференцированный зачет, курсовой проект.

МДК.01.03 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции – дифференцированный зачет, экзамен.

ПП.01.01 Производственная практика: - дифференцированный зачет

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими(ОК)компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ
ПК 1.2	Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков
ПК 1.4	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства
ПК 1.5	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства;
ПК 1.6	Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Личностные результаты

Код	Личностные результаты
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных

	жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 17	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 18	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 19	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 20	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 21	Проявляющий ответственность за качественную разработку проектной документации
ЛР 22	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

**3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ
ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

ПРОИЗВОДСТВА,

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Консультации	Промежуточная аттестация	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная	
					Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1-1.6	МДК.01.01 Технологии производства продукции растениеводства	206			194	70		12				
ПК 1.1-1.6	МДК.01.02 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	282	4	6	248	68	30	24				
ПК 1.1-1.6	МДК.01.03 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	120	4	6	104	30		6				
ПК 1.1-1.6	УП.01.01 Учебная практика:	216								216		
ПК 1.1-1.6	ПП.01.01 Производственная практика:	252										252
	Квалификационный экзамен			6								
	Всего:	1076	8	18	546	168	30	42		216		252

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Формируемая компетенция	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК.01.01 Технологии производства продукции растениеводства		206		
Раздел 1. Технологии возделывания сельскохозяйственных культур				
Тема 1.1. Введение в растениеводство.	<p>Содержание</p> <p>Растениеводство как научная дисциплина; пути увеличения производства продукции растениеводства</p> <p>Роль биологических и экологических факторов в формировании урожаев и качество с/х культур; применение достижений биотехнологии в агропромышленном производстве.</p> <p>Энергосберегающая технология возделывания.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Общая характеристика ранних зерновых культур. Энергосберегающая технология возделывания.. Основы семеноведения.</p>	12	<p>ОК 01. ОК 04 ОК 09 ПК. 1.1, 1.2</p>	1,2,3
Тема 1.2. Общая характеристика озимых культур.	<p>Содержание</p> <p>Общая характеристика; особенности роста и развития; Биологические особенности (требования к температурам, влаге, свету, почве, элементам питания); морозостойкость и зимостойкость озимых культур, причины гибели озимых и меры по их устранению</p> <p>Технология возделывания озимых культур</p> <p>Практическое занятие</p>	12	<p>ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
		8	ОК 1 – 5	

	Общая характеристика озимых культур. Технология возделывания озимых культур Зернофуражные культуры.		ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
Тема 1.3 Ранние и поздние яровые зерновые культуры	Содержание Народнохозяйственное значение, районы возделывания, урожайность; общая характеристика Особенности роста и развития; биологические особенности (требования к температурам, влаге, свету, почве, элементам питания). Технология возделывания культур на зеленый корм, силос и зерно Яровая пшеница, сорта	12	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
	Практическое занятие Технология возделывания культур на зеленый корм, силос Технология возделывания культур на зерно Корнеплоды Клубнеплоды Составление технологической карты возделывания и уборки пшеницы.	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
Тема 1.4 Крупяные культуры	Содержание Народнохозяйственное значение, районы возделывания, урожайность; Особенности роста и развития; Технология возделывания культур	12	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
	Практическое занятие Технология возделывания крупяных культур	4	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
Тема 1.5 Зернобобовые культуры	Содержание	20	ОК 1 – 5	1,2,3

	<p>Значение продовольственное, кормовое, агротехническое. Роль бобовых культур в решении проблемы растительного белка; Особенности строения, роста и развития; биологический азот и его значение.</p>		<p>ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	
	<p>Практическое занятие</p>	8	<p>ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	
	<p>Технология возделывания зернобобовых культур</p>			
	<p>Знакомство с конструкцией и методикой измерений навигационных приемников</p>			
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Создать проект презентации по теме: «Современные способы производства сельскохозяйственной продукции»</p>		6		
<p>Всего за 5 семестр</p>		110		
<p>Тема 1.6 Пропашные культуры</p>	<p>Содержание</p>	18	<p>ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
	<p>Значение - продовольственное, кормовое, промышленное и агротехническое; районы возделывания, урожайность Особенности роста и развития; биологические особенности (требования к температурам, влаге, свету, почве, элементам питания)</p>			

	<p>Практическое занятие Технология возделывания масличных культур Технология возделывания бахчевых культур Программирование урожаев Проведение оценки качества полевых работ. Оценка состояния производственных посевов</p>	12	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
<p>Тема 1.7 Плодово-ягодные культуры.</p>	<p>Содержание Значение, районы возделывания, урожайность; особенности роста и развития; ботаническая характеристика Закономерности роста и плодоношения плодовых культур; индивидуальное развитие плодовых культур и отношение к факторам внешней среды</p>	18	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
	<p>Практическое занятие Способы размножения плодово-ягодных культур и выращивание здорового посадочного материала Ботаническая классификация плодовых культур.</p>	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
<p>Тема 1.8 Защищенный грунт, гидропонные культуры</p>	<p>Зачение гидропонных культур. Сроки и условия выращивания Отношение к факторам жизни; физиология и биохимия формирования качества урожая овощных культур (химические компоненты, определяющие качество; влияние внешних условий; оптимизация питания). Культурообороты</p>	20		

	Практическое занятие Устройство и сооружение теплиц. Технология возделывания гидропонных культур Изучение систем автоматического контроля в растениеводстве.	12		
Самостоятельная работа		6		
Всего		96		
МДК.01.02 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции		282		
Раздел 2. Общие принципы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции				
Тема 2.1 Принципы хранения	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Цели и задачи отрасли хранения. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения. Виды потерь продукции при хранении. Научные принципы хранения по Я.Я. Никитинскому.			
Тема 2.2 Теория и практика хранения зерна	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
	Зерновая масса как объект хранения. Физические свойства зерновых масс. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе Микрофлора зерновой массы			
	Практическое занятие	8	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
Изучение комплекса государственных стандартов Отбор проб и выделение навесок зерна для анализа Определение количества воздуха, необходимого для удаления тепла из насыпи картофеля, плодов и овощей Определение угла естественного откоса зерновой				

	массы			
Тема 2.3. Основные способы хранения зерновых масс	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	
	Общая характеристика режимов хранения зерна Хранение зерновых масс во временных хранилищах. Хранение зерна в типовых хранилищах Практическое занятие Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна Составление плана размещения зерна и семян в зернохранилищах Количественно- качественный учет зерна и семян при хранении	8		
Тема 2.4. Хранение плодоовощной продукции	Содержание	24	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
	Способы хранения картофеля, плодов и овощей, их характеристика. Режимы хранения картофеля, плодов и овощей Технология хранения отдельных видов овощей и картофеля. Практическое занятие Изучение показателей качества картофеля, плодов и овощей Болезни хранения картофеля Болезни хранения плодов и овощей Учет количества и качества картофеля, плодов и овощей при хранении.	10		
Самостоятельная работа		6		
Всего 5 семестр		86		
Тема 2.5. Основы технологии переработки зерна в муку	Содержание	14	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Виды помолов, ассортимент и выход муки Подготовка зерна к помолу. Технология помола			
	Практическое занятие	6	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9,	1,2

	<p>Составление помольных партий Оценка технологических свойств зерна Определение удельных нагрузок на вальцовую линию Расчет выхода готовой продукции на мукомольном заводе</p>		13, 16-22	
Тема 2.6 Основы технологии производства макаронных изделий	Содержание	14	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Основное и дополнительное сырье макаронного производства. Приготовление макаронного теста. Формование, разделка и сушка полуфабриката.)			
	Практические занятия	4	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Влияние дополнительного сырья на качество макаронных изделий. Влияние влажности теста на качество макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий методом штампования			
Тема 2.7 Основы технологии производства крупы.	Содержание	14	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Крупы как важнейший продукт питания. Ассортимент круп Схема технологического процесса выработки круп			
	Практическое занятие	6	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2

	<p>Влияние крупности зерна на эффективность его шелушения Влияние зазора и времени на эффективность шелушения.</p> <p>Определение эффективности пофракционной очистки</p> <p>Оценка потребительских достоинств крупы</p>			
Тема 2.8 Основы хлебопечения.	Содержание	14	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	<p>Хлебопекарные свойства муки.</p> <p>Способы приготовления пшеничного хлеба.</p> <p>Способы приготовления ржаного хлеба.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Расчет рецептур для приготовления пшеничного теста.</p> <p>Пробная выпечка хлеба</p> <p>Особенности производства сдобных изделий Оценка качества хлеба</p>			
Тема 2.9 Производство растительных масел.	Содержание	14	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	<p>Характеристика масличного сырья, технологическая схема переработки</p> <p>Хранение и первичная обработка масличного сырья</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Определения примесей, запаха, вкуса и цвета семян подсолнечника Определение показателя преломления растительных масел Определение масличности семян подсолнечника.</p>	10		
Самостоятельная работа Создать проект презентации по сельскохозяйственной продукции»		12		
Всего за 6 семестр		116		
Тема 2.10. Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции	Содержание	8	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	<p>Способы консервирования</p> <p>Технология консервирования</p>			

	Практическое занятие Технологические расчеты в консервном производстве Дегустационная оценка плодов и овощей Консервирование плодов и ягод сахаром	2		
Тема 2.11 Частные способы консервирования	Содержание Физические методы консервирования Микробиологические методы консервирования Химические методы консервирования	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Практическое занятие Производство фруктовых и овощных соков Маринование плодов и овощей Квашение капусты Дегустационная оценка продуктов переработки плодов и овощей	4	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
Тема 2.12 Производство продуктов из картофеля	Содержание Технология производства основных продуктов питания из картофеля	8	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Практическое занятие Производство чипсов и картофельного крахмала	2	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
Самостоятельная работа Самостоятельное изучение вопросов раздела.		6		
Консультации		4		
Курсовое проектирование		30		
Промежуточная аттестация (экзамен)		6		
Всего за 7 семестр		80		

МДК.01.03 Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции		120		
Раздел 3. Сооружения и оборудование по хранению и переработке				
Тема 3.1. Общие сведения о сооружениях и оборудовании для хранения	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Оборудование для приемки и погрузки сельскохозяйственной продукции. Внутрицеховое транспортное оборудование			
Тема 3.2. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Зерносушильная техника. Элеваторы и зерносклады.			
	Практическое занятие	6		
	Определение несущей нагрузки на стены зернохранилища Определение возможности и целесообразности применения активного вентилирования при хранении зерна и семян Определение режимов сушки зерна и производительности работы зерносушилок			
Тема 3.3. Сооружения и оборудование для хранения продукции овощеводства	Содержание	10	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Хранилища для плодов и овощей. Холодильное технологическое оборудование			
	Практическое занятие			
	Определение емкости буртов, траншей площади участка для их размещения	2		
	Подбор и расчет холодильных камер	2		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				
Тема 3.4 Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание	12	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Введение в дисциплину. Общие сведения о технологическом оборудовании Технологическое оборудование для подготовки зерна к производству			
	Практическое занятие	4		

	Оборудование для подготовки сырья к производственным операциям Устройство и принцип работы машин для калибровки			
Тема 3.5 Оборудование для переработки продукции растениеводства	Содержание	12	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Технологическое оборудование мельницы.			
	Практическое занятие	8		
	Определение размера сит, используемых для просеивания Устройство и принцип действия вальцового станка Устройство измельчающих машин ударного действия Устройство и принцип действия рассевов			
Тема 3.6 Оборудование для производства крупы комбикормов	Содержание	20	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2
	Технологическое оборудование крупозаводов Технологическое оборудование комбикормовых заводов			
	Практическое занятие	8		
	Устройство машин для шелушения Подбор технологического оборудования			
Самостоятельная работа		6		
Создать проект презентации по теме «Современные способы переработки сельскохозяйственной продукции»				
Консультации		4		
Промежуточная аттестация (экзамен)		6		
Всего		80		

УП.01.01 Учебная практика: Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства		216		
1.1 Подготовительные работы	Инструктаж по технике безопасности труда, пожарной безопасности при работе с оборудованием. Ознакомление с программой учебной практики по профессиональному модулю, оборудованием,	16	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3

	техническими средствами.			
1.2 Определение и оценка состояния производственных посевов (озимых, яровых, зернобобовых).	Разработка системы обработки почвы в севообороте. Оценивание качества полевых работ	16	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
1.3 Посев и посадка сельскохозяйственных культур. Сроки и способы посева.	Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке). Решение задач на посевную годность и норму высева семян. Определение норм внесения удобрений с учетом плодородия почвы Проведение обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков Составление карты засоренности. Разработка мероприятий по борьбе с сорняками. Определение фенологических фаз развития полевых культур. Работа на опытном поле учебного хозяйства Определение биологического урожая, уборка зерновых культур.	56	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
1.4 Технология организации первичной обработки и транспортировки урожая.	Изучение агротехники возделывания сельскохозяйственных культур. Составление технологических карт для возделывания озимых культур Составление технологических карт для возделывания яровых культур. Разработка и составлении технологических карт по основным культурам в полеводстве	32	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9, 13, 16-22	1,2,3
1.5 Разработка мероприятий по борьбе с вредителями.	Разработка мероприятий по борьбе с болезнями Составление годового плана защитных мероприятий	16	ОК 1 – 5 ПК 1.1-1.6 ЛР 1-5,9,	1,2,3

			13, 16-22	
1.6 Работа с ГОСТа-ми	<p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций формирования помольных партий зерна и формирования сортов муки</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна крупяных культур к переработке</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства муки на мельницах сельскохозяйственного типа и характеристикой новых мельничных агрегатов для сельского хозяйства</p> <p>Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки муки и вспомогательных материалов к замесу теста и выпечки хлеба</p>	48	<p>ОК 1 – 5</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
1.7 Изучение оборудования	<p>Изучение оборудования по переработке и хранению молока .</p> <p>Изучение сооружений и оборудования элеватора</p> <p>Изучение оборудования по переработке и хранению мяса.</p>	32	<p>ОК 1 – 5</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
ПП.01.01 Производственная практика: Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства		252		
1 Ознакомление с базовым предприятием. Инструктаж по технике безопасности	<p>Ознакомление с целями и задачами производственной практики</p> <p>Основные показатели производственной деятельности предприятия</p>	24	<p>ОК 1 – 5</p> <p>ПК 1.1-1.6</p> <p>ЛР 1-5,9, 13, 16-22</p>	1,2,3
	<p>Возделывания сельскохозяйственных культур, реализации схем севооборотов</p>	12		

	Применение технологических карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий хозяйства	18		
	Выбор и оценка районированных сортов, семенного и посадочного материала.	12		
	Определение нормы, сроков, способов посева и посадки семян.	12		
	Определение нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы. Оценивание качества полевых работ Определение и оценивание состояния производственных посевов Выполнение основной технологической регулировки сельскохозяйственных машин Составление машинно-тракторных агрегатов. Определение биологического урожая и анализ его структуры. Выбор способ уборки урожая. Проведение обследований сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней Проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции. Проведение первичной обработки урожая. Проведение первичной транспортировки урожая. Учет и хранение продукции растениеводства в хранилищах, оборудованные хранилищ. Оформление отчета производственной практики. Создание презентации.	174		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Экзамен квалификационный	12	
Всего:			1088	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации - Лаборатория организации производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства

Количество посадочных мест—30.

-Стол преподавателя—1шт.

-Стул преподавателя—1шт.

-Ученическая доска— 1шт.

оборудование: гербарий зерновых культур,

гербарий бобовых культур,

гербарий сеяных трав,

гербарий ядовитых трав,

гербарий сорных трав,

снопы злаковых, бобовых, культур,

учебные плакаты,

разборные доски, лупы, весы, климатический шкаф

-учебно-методическая документация.

-технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Оборудование: аналитические весы с точностью до 0,0002 г,

сита с круглыми отверстиями диаметром 3 мм,

разборные доски, шпатели, стаканы, стекла, весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 кг,

банка с крышкой, вместимостью 500 см³,

колбы конические со шлифом вместимостью 100 см³ по ГОСТ 1770,

сетка проволочная стальная,

чашка вместимостью 200-250 см³,

источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40 0С, СЭШ–3,

бюксы,

щипцы,

ступки фарфоровые,

стаканы вместимостью 50-100 см³,

палочки стеклянные оплавленные,

бумага фильтровальная складчатая,

воронки стеклянные,

фотоколориметр, позволяющий проводить измерение при длинах волн 570 нм,

термометры лабораторные типа ТД-2 по ГОСТ 28498,

колбы мерные, колбы конические ,

пипетки вместимостью 5,10,50 см³, бюретки вместимостью 100 см³, бумага фильтровальная по ГОСТ 12026, цилиндр 2-100 по ГОСТ 1770, термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498, баня водяная, пластинка стеклянная размером 10-30 см, лабораторный пресс, учебно-методическая документация, -технические средства обучения: мультимедийный комплекс: мультимедиапроектор ViewSonic PJ501, экран – 1шт., ноутбук для преподавателя с выходом в сеть "Интернет".

Подготовительный цех:

Аспиратор P02520;

бак для горячей воды F01190; бункер P0104T; вакуумный конденсатор F0141H; вакуумный осушитель масла F01160; веечная машина для семян подсолнечника P08030; вентилятор P0219C; верстак слесарный двухтумбовый ВСД; весы P01040; вибрационный разгрузчик P09500; вибросито P08120; водокольцевой вакуум-насос F0141P; гидравлическая клапанная станция P0305P; гидравлический агрегат P0305P; гидравлический цилиндр P08120-01 (16шт); горизонтальная жаровня барабанного типа P03130; градирня F01710; гранулятор P06170; декантер P05320; дозирующий насос для кислоты F0104P; дробилка P02170; емкость сырого масла P0529T; жироловушка F01650; зубчатая дробилка P06030; импульсный пылеулавливатель P0104M; магнитный сепаратор P01030; маслоотстойник P03290; молотковая дробилка P06060; нагреватель для масла F0103H; насос для масла P0536P; насос для перекачки сырого масла E0282P; рушальная машина для семян подсолнечника P08020; центробежное сито P08100.

Сырьевая лаборатория с пунктом отбора проб: Автоматический пробоотборник Borghi SP; анализатор влажности весовой Adam PMB 53; АСЭШ-8-1 воздушно-тепловая установка; БИС-1 аппарат для смешивания образца и выделения их него навесок массой 25,50 или 100 грамм; весы лабораторные электронные SE6201-C+; весы электронные SE 423-C+ Сартогосм; влагомер зерна РМ-450; инфраматик 9500 для цельного зерна; лабораторная мельница ВБЮГА 3М; пертен Глютоматик Центрифуга 2010; печь муфельная SNOL 8.2/1100; пресс отжима масла из семян ПРЛ 03 ручной; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-4; стол лабораторный высокий металлический (столешница - Wilsonart)1500 СЛВи-У; стол-мойка одинарная металлическая (чаша гл. 280 мм Durcon, столешница -Wiisonart) 800 СМОд/w-у; сырьевая лаборатория с пунктом отбора проб; шкаф сушильный SNOL 58/350; ЯМР- анализатор маслинности и влажности семян маслиничных культур АМВ-1006М

Экстракционный цех: Выпарная колонна E01140; абсорбционная колонна E01310; буферная емкость экстрактора E01021; вакуумный конденсатор E01260; вентилятор для принудительного дренажа E0102C; выпарной

аппарат для стоков E03040; гидравлическое устройство для запуска экстрактора E0102P; гидроциклон E0104A-01; градирня E02710; десорбер E01330; дистилляционный куб для отработанной воды E01120; емкость для СІР мойки E0401Т; емкость для концентрированных стоков E03080; емкость для мисцеллы E01040; емкость для сбора конденсата E01740; емкость для хранения стоков E03010; емкость для экстракционного масла E01230; испарительный резервуар E01760; калорифер E0152Н; конденсатор E01200; нагреватель минерального масла E0135Н; насос для СІР мойки E0402P; основной паровой коллектор E01570; откачивающий насос для конденсата E0177P; отпарная колонна E01210; охладитель сырого масла E0125Н; паровой коллектор E01580; пароперегреватель E03070; резервуар горизонтальный стальной РГСДп-100; ротационное устройство для выгрузки E0108В; сепаратор E03060; тали г/п 3,2т (2шт); тостер E01090; установка для удаления пыли E01110; фильтр E0303К; цепной конвейер для сырого шрота E01070; циклон для охлаждения E0153А; циркуляционный насос для воды E0130P; экстрактор E01020.

Хлебный цех: печь Муссон - Ротор – 14; тестоделитель NEW DELL SD 100; тестоокруглитель АТК V 300; дежеопрокидыватель А2ХДЕ; тестомесильная машина Прима - 300P; тестомесильная машина Л4-ХТ2В; мукопросеиватель МПС -141; мешкоопрокидыватель; хлеборезательная машина Matas; тестораскатка SMGO.3; шкаф расстоечный Бриз-супер; дезинфектор для рук; машина рогаликовая F 600; тестозакаточная машина Агро-форм; холодильные камеры размеры 2,26*3,16*2,46, 4,06*4,06*2,46; весы фасовочные M-ER 326 AF; весы электронные BT 150; весы электронные МИДЛ МТ-30; электропогрузчик NICHYU; установка микроклимата; клипсатор Спутник; приточный вентилятор ВДН 9, ВДН 10.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся
Стулья, столы на 10 мест, ПК – 1 шт. с выходом в Интернет.

4.2 Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Основы производства продукции растениеводства : учебник / Э. В. Засорина, Е. И. Комарицкая, В. Н. Недбаев [и др.]. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 216 с. — ISBN 978-5-9729-2583-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/15443>

2 Манджиева, А. Н. Состав и технологические свойства сельскохозяйственного сырья : учебное пособие для СПО / А. Н. Манджиева, Э. Э. Байрамов. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 210 с. — ISBN 978-5-4488-2617-7, 978-5-4497-4573-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/152725>

3 Глобин, А. Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / А. Н. Глобин, А. И. Удовкин. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-4488-1950-6, 978-5-4497-2844-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138332>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1 Юрчик, Е. А. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие / Е. А. Юрчик. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 660 с. — ISBN 978-985-895-075-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134155>

2 Асминкина, Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1953-7, 978-5-4497-2850-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138336>

3 Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие / С. Е. Войцеховская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 188 с. — ISBN 978-985-7253-42-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125470>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01 Математические методы решения прикладных профессиональных задач
- ОП.02 Экологические основы природопользования
- ОП.03 Основы агрономии
- ОП.04 Основы зоотехнии
- ОП.05 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
- ОП.06 Основы аналитической химии
- ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена
- ОП.08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества
- ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.11 Охрана труда
- ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	- устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий	Текущий контроль: устный и письменный опрос, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, тестированный опрос
ПК 1.2 Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	- определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам); - выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	- выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций; - выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; - определять пути их устранения; - организовывать работы по устранению дефектов и недостатков	
ПК 1.4 Выбирать технологии	выбирать оптимальные	

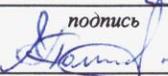
первичной переработки и хранения продукции растениеводства	технологии хранения продукции растениеводства в зависимости от качества сырья; выбирать оптимальные технологии первичной переработки продукции растениеводства в зависимости от качества сырья	
ПК 1.5 Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства	- осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка и др.) и хранения продукции растениеводства	
ПК 1.6 Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде	анализировать информацию для составления первичной отчетности; представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами	
Итоговая аттестация по модулю - квалификационный экзамен		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- демонстрация умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- демонстрация умения эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 05 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным Министерством просвещения Российской Федерации 16 августа 2024 года, приказ № 581 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 сентября 2024 года № 7949

Разработали



подпись


подпись

Умарова С.А.

Полторацкий А.С.

Протокол № 5 от «02» 02 2026г.

Председатель ПЦК специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции



Афиногенова Т.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии БГМТ - филиала ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ

протокол № 4 от «04» 02 2026г.

Председатель учебно - методической комиссии  Вандышев Ю.В.

подпись