

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Астраханский агротехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Численность
«Астраханский»
Директор



И. В. Мажитов
И. Т. Мажитов А. Т. /
« 7 » августа 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума
И. Т. Мажитов

« 11 » сентября 2021



Номер регистрации 21-35.02.06

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

программа подготовки специалистов среднего звена

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
35.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Квалификации выпускника:

- технолог
- заготовитель продуктов и сырья
- приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Аннотация программы

Основная образовательная программа среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский агротехнический техникум» - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 455, входящей в состав укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Правообладатель программы: ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум»

Разработчики:

Стародубцева Ольга Алексеевна, преподаватель ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум»

Ивакина Марина Владимировна, методист ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум»

Одобрена и рекомендована
для практического применения
педагогическим советом
протокол № от июня 2021 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка), реализуемая ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум»

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.02 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.3.2 Срок освоения ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.4 Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ППССЗ СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

4.1 Календарный учебный график

4.2 Учебный план подготовки по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

5.1 Педагогические кадры

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

6. Оценка качества освоения обучающимися ППССЗ

6.1. Оценка качества освоения ППССЗ

6.2. Контроль и оценка достижений обучающихся

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

6.4. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

7. Регламент по организации периодического обновления ООП в целом и составляющих ее документов

Приложения

1. Общие положения

1.1 Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая Государственным автономным образовательным учреждением АО «Астраханский агротехнический техникум» (далее – ГАПОУ АО «ААТТ») по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГАПОУ АО «ААТТ».

Программа подготовки специалистов среднего звена предполагает возможность сетевой формы реализации с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации ППССЗ с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных данной программой.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Реализация ППССЗ осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ среднего профессионального образования составляют:

Федеральный закон «Закон об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 455;

Приказ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» от 15 декабря 2014 г. № 1580;

Приказ об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 № 968;

Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 05.08. 2020 № 390 «Об утверждении Положения о практической подготовке»;

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259;

Устав ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум»;

Локальные акты ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум», регламентирующие учебно-воспитательный процесс.

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет своей целью формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, способствующими социальной мобильности и устойчивости на рынке труда специалиста-технолога.

В результате обучения выпускник будет способен организовать и выполнять работы по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в сельскохозяйственных организациях.

В области воспитания целью ППССЗ является развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;

приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;

ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;

связь теоретической и практической подготовки;

ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так и в нетрадиционных ситуациях.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Нормативные сроки программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ООП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	технолог	3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- а) для обучающихся по заочной формам обучения:
на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель (1404 часа), промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования (при очной форме обучения)

Таблица 2

Обучение по учебным циклам	119 нед
Учебная практика	29 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	7 нед
Государственная итоговая аттестация	6 нед
Каникулярное время	34 нед
Итого	199 нед

1.4 Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь один из соответствующих документов:

- аттестат об основном общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:
организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в сельскохозяйственных организациях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника
- сельскохозяйственные животные и культуры, сырье, продукция животноводства и растениеводства;
- технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции;
- средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;
- процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;
- первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника
- Производство и первичная обработка продукции растениеводства.
- Производство и первичная обработка продукции животноводства.
- Хранение, переработка предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.
- Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

3.1. Технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.2.1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства.

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

3.2.2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

3.2.3. Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

3.2.4. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Результаты освоения ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка)

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес Знать: сущность и социальную значимость будущей профессии

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий Знать: алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь: грамотно составлять запрос для поиска информации в различных источниках, базах данных. Рационально распределять время на все этапы решения задачи. Знать: правила техники безопасности и охраны труда.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Уметь: Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска Знать: Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями в ходе профессиональной деятельности Знать: принципы делового общения в коллективе психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь: принимать и реализовывать управленческие решения; мотивировать работников на решение производственных задач Знать: специфику производства, трудовой кодекс
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную

		терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Уметь: представлять, проводить самооценку и защиту результатов работы по составлению конструкторской документации и дальнейшему внедрению Знать: методики эффективной автоматизации производства и перспективы ее развития
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Знать: системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, 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 урожаяев; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них Уметь: 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; определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов; выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков:
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	

		<p>составлять годовой план защитных мероприятий;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки сельскохозяйственной техники к работе; - подготовки семян (посадочного материала) к посеву (посадке); - реализации схем севооборотов; <p>возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;</p> <p>первичной обработки и транспортировки урожая;</p>
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>Знать:</p> <p>правила в области ветеринарии;</p> <p>технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;</p> <p>зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;</p> <p>методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;</p> <p>состав и питательность кормов, их рациональное использование;</p> <p>нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;</p> <p>технологии кормопроизводства;</p> <p>методы оценки качества и питательности кормов;</p> <p>стандарты на корма;</p> <p>методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;</p> <p>виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;</p> <p>действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;</p> <p>основные методы оценки качества продукции животноводства</p> <p>Уметь:</p> <p>определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;</p> <p>выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;</p> <p>определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;</p> <p>производить и заготавливать корма;</p> <p>проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;</p> <p>определять необходимое количество воды для поения животных;</p> <p>проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;</p> <p>проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</p> <p>оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;</p> <p>выявлять заболевших животных;</p> <p>выполнять несложные ветеринарные назначения;</p>
К 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	

		<p>выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;</p> <p>осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</p> <p>оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>производства продукции животноводства;</p> <p>первичной переработки продукции животноводства;</p> <p>приготовления кормов;</p>
ПК. 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	<p>Знать:</p> <p>основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>технологии ее хранения;</p> <p>устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;</p> <p>требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>основы технохимического контроля;</p> <p>методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;</p> <p>условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь:</p> <p>определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</p> <p>составлять план размещения продукции;</p> <p>обслуживать оборудование и средства автоматизации;</p> <p>соблюдать сроки и режимы хранения;</p> <p>выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>определять качество сырья, подлежащего переработке;</p> <p>производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;</p> <p>готовить продукцию к реализации;</p> <p>использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>осуществлять технохимический контроль по всем стадиям</p>
ПК. 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	
ПК. 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	
ПК. 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	
ПК. 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	

		<p>технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p>иметь практический опыт: 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;</p>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства	<p>Знать: основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p> <p>Уметь: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ; иметь практический опыт: участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца</p>
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	
ПК 5.1.	Определять качество продукции и сырья растениеводства при заготовке и приемке	<p>Знать: общие принципы организации учета в заготовительных организациях; - основы первичного учета и отчетности материально ответственных лиц; - правила инвентаризации товарно-материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; - нормы гигиены труда; - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники</p>
ПК 5.2.	Определять качество продукции и сырья животноводства при заготовке и приемке	

ПК. 5.3.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>возможного заражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; - ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод; - виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки; - требования к качеству лекарственно-технического сырья, его применение в медицине и промышленности; - порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах; - продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод; - виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения; - санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; - способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - системы перевода единиц измерения; - ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; - виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья; - организацию заготовки и сбыта вторичного сырья; - виды оформляемых документов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять источники и места заготовки продуктов и сырья; - обосновывать цену закупки; - оформлять приемо-сдаточные документы; - составлять отчетные документы; - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; - применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья; - выявлять непригодное для заготовки дикорастущее
----------	---	---

		<p>лекарственно-растительное сырье;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья, закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты; - пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения; - пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию; - определять качество продуктов и сырья во время хранения; - сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения; - определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке; - вести учет складированного вторичного сырья; - определять количество и качество пищевых отходов; - транспортировать пищевые отходы; <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья; - сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья; - подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья; - оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки; - приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения; - оформления приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье; - складирования, хранения и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья; - подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов
--	--	---

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Перед началом разработки ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции была определена её специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, определённых ФГОС СПО по специальности; предусмотрено обязательное ежегодное обновление с учетом требований работодателей, особенностей развития региона, науки, экономики, техники, технологий в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график (Приложение 1).

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по семестрам обучения;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (МДК, УП, ПП);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- промежуточной аттестации по дисциплинам, профессиональным модулям и их составным элементам (МДК, УП, ПП);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по дисциплинам, профессиональным модулям и их составным элементам (МДК, УП, ПП);
- формы ГИА, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту ВКР в рамках ГИА;
- объем каникул.

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Пояснительная записка содержит сведения о:

нормативной базе реализации ППССЗ;

организации учебного процесса и режиме занятий;

реализации Федерального государственного стандарта среднего общего образования;

формирование вариативной части ППССЗ;

формах проведения промежуточной аттестации;

формах проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В соответствии с формируемыми компетенциями выстраивается логическая очередность изучения дисциплин и профессиональных модулей.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов составляет в целом по образовательной программе 50%. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

Часы вариативной части циклов ППССЗ распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин и профессиональных модулей. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, науки, экономики, социальной сферы, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

При формировании и распределении часов вариативной части учтены трудовые функции профессиональных стандартов.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции раздел программы подготовки специалистов среднего звена «Учебные и производственные практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика состоит из двух этапов: по профилю специальности (6 недель) и преддипломной практики (4 недели).

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Учебная и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (аннотации)

5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научно - методической деятельностью.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в сети Интернет на сайте техникума.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным

изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам. Электронные источники.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническая база техникума, реализующего программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом техникума и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППССЗ имеются:

- компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернету для работы одной академической группы одновременно;
- учебные классы, оснащенные современной аудио – и видеотехникой;
- учебные аудитории и лаборатории, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также оборудованием, аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;
- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала,

В ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум» согласно требованиям ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
инженерной графики;
материаловедения;
агрономии;
зоотехнии;
товароведения сельскохозяйственной продукции;
экологических основ природопользования;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

технической механики;
механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;
микробиологии, санитарии и гигиены;
метрологии, стандартизации и оценки качества;
технологий производства продукции растениеводства;
технологий производства продукции животноводства;
кормопроизводства;

технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Мастерские:

учебно-производственные

Полигоны:

учебно-производственное хозяйство

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал

6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

6.1. Оценка качества освоения ППССЗ:

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формами текущего контроля знаний по каждой дисциплине и профессиональному модулю являются контрольные работы, тестирование, защита практических и лабораторных работ, экспертная оценка.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более пяти недель за весь период обучения.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по отдельной дисциплине, МДК, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются техникумом.

6.2. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

входной контроль; текущий контроль; рубежный контроль; итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые

задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого, в качестве внешних экспертов, активно привлекаются работодатели, а также преподаватели, читающие смежные учебные дисциплины и профессиональные модули.

Входной контроль.

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования. Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы учебной дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией, исходя из целесообразности.

Формы входного контроля уровня знаний:

- тестирование (письменное, компьютерное);
- опрос (письменный, устный).

Формы входного контроля практических умений:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Текущий контроль

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками техникума в целях:

- мониторинга освоения обучающимися ППСЗ;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения учебных предметов общеобразовательного учебного цикла осуществляется на основе пятибалльной системы.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Текущий контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формы текущего контроля:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;

- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль.

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов и/или экзаменов.

Освоение ППССЗ, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов;
- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей и специалистов отрасли;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Основными формами проведения промежуточной аттестации в профессиональной образовательной организации являются:

- экзамен по учебному предмету;
- экзамен по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет (с оценкой) по учебному предмету, учебной дисциплине, МДК, учебной, производственной практикам;

- контрольная работа по учебному предмету, учебной дисциплине, МДК (заочной формы обучения).

Формы и порядок промежуточной аттестации фиксируются в учебном плане специальности, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом специальности, разработанным в соответствии с ФГОС СПО.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы специальности создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции.

ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются на основании требований ФГОС СПО, рабочих программ учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся в течение года должно проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных учебных предметов).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Зачет и контрольная работа проводятся за счет объема времени, отводимого на проведение учебного предмета, учебной дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю – форма оценки результатов освоения обучающимися основных видов деятельности с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной образовательной программы» ФГОС СПО по специальности. Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя. Контроль освоения профессионального модуля направлен на оценку овладения квалификацией. Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Экзамен (квалификационный) может состоять из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- защита курсового проекта. Оценка производится посредством сопоставления продукта проекта с эталоном и оценки продемонстрированных на защите знаний;

- выполнение комплексного практического задания. Оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;

- защита портфолио. Оценка производится путем сопоставления установленных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио.

- защита производственной практики. Оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

К экзамену (квалификационному) могут быть допущены обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

Содержание контрольно-оценочных фондов по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы, отражают объем проверяемых теоретических знаний, позволяют оценить уровень сформированности умений, общих и профессиональных компетенций, уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных дисциплин.

6.3. Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалифицированной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальности в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 31.01.2014, 17.11.2017) и регламентируют содержание и порядок государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, рассматривается на заседании педагогического совета, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных курсовых работах.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной практической работе.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ППССЗ по данной специальности выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум».

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом ГАПОУ АО «Астраханский агротехнический техникум».

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется её высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы, оказания услуг.

Содержание ВКР включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- расчетную часть;
- заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список литературы;
- приложения

При экспертизе работы привлечение внешних рецензентов осуществляется в обязательном порядке.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При оценке защиты учитывается умение четко и логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем ходе исследования избранной проблемы.

6.4. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Для проведения защиты выпускных квалификационных работ приказом директора техникума создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается министерством образования и науки Астраханской области

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после

подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу.

Обучающиеся, непрошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, непрошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

7. Регламент по организации периодического обновления ООП в целом и составляющих ее документов

В соответствии с требованиями ФГОС ООП ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Рекомендуется дополнения и изменения в ООП вносить с учетом мнения работодателей.

СОГЛАСОВАНИЕ
основной образовательной программы
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Предмет согласования: согласование основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с работодателями с целью создания условий для максимального приближения образовательной программы к будущей профессиональной деятельности выпускников, разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников, оценки содержания организации и качества учебного процесса.

Стороны согласования:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский агротехнический техникум» в лице директора Мажитова Марата Тагировича,

УИССХП «Астраханский»

наименование работодателя

в лице директора Петрищевой Анны Павловны

В результате проведенного специалистами _____

анализа представленной ООП ППССЗ установлено:

1. Основная образовательная программа ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает:

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ООП:

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (утв. приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 455).

- Профессиональный стандарт Агроном (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н).

1.2. Нормативный срок освоения программы: 3года 10 месяцев на базе основного общего образования;

1.3. Квалификации подготовки: технолог

1.4. Характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной образовательной программы

1.5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса (учебный план, график учебного процесса).

1.6. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, профессионального цикла, учебной и производственной практик.

1.7. Условия реализации основной образовательной программы.

1.8. Оценку результатов освоения ППССЗ.

2. Основная образовательная программа ППССЗ соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности квалифицированных рабочих в области дорожного строительства;
3. Основная образовательная программа ППССЗ обладает целостностью – в ней взаимосвязаны цели, задачи и ожидаемые результаты обучения.
4. В учебном плане выдержаны все нормативные требования по циклам дисциплин по трудоемкости (в часах), срокам реализации образовательной программы, распределению трудоемкости обучения по учебным семестрам (в неделях), экзаменационным сессиям, всем видам практик и каникул.


Вывод:

1. Основная образовательная программа ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:
 - соответствует ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 455;
 - разработана с учетом запросов работодателей; особенностей развития Астраханского региона; потребностей экономики Астраханской области.
 - содержание охватывает все виды профессиональной деятельности и отвечает требованиям подготовки компетентного специалиста в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства.
2. Основная образовательная программа ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции удовлетворяет всем требованиям и рекомендуется к внедрению в образовательный процесс.

ГАПОУ АО «Астраханский
агротехнический техникум»
414018, г. Астрахань,
ул. Сабане Яр, д.11
Директор _____ М.Т.Мажитов
« 27 » _____ 2021г.



Работодатель:


« 27 » _____ 08 _____ 2021г.

