

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.09.2025 15:04:56
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

ОПОП ППССЗ
Одобрена
Ученым Советом
Курского ГАУ
Протокол № 5
«27» мая 2025 г.


«27» мая 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(Программа подготовки специалистов среднего звена)**

Специальность

**35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Квалификация выпускника - технолог

Форма обучения

Очная, на базе основного общего образования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана кафедрой аграрных технологий совместно с ООО "Курское молоко", АО "Курский комбинат хлебопродуктов", ООО "Сырная долина":

Генеральный директор
ООО «Курское молоко»



А.Н. Шепелев

Исполнительный директор
АО «Курский комбинат хлебопродуктов»



/А.Ю. Тулупов

Директор
ООО «Сырная долина»



Макоев И.Л.

**Лист рассмотрения/пересмотра
Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции**

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета
среднего профессионального образования.

Протокол №8 от «18» апреля 2024 года.

Председатель Совета _____  О.В. Харсеева

Структура основной профессиональной образовательной программы

1	Общие положения	6
2	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программа	6
2.1	Нормативные документы для разработки ОПОП	6
2.2	Общая характеристика ОПОП	8
2.2.1	Цель (миссия) ОПОП	8
2.2.2	Срок освоения ОПОП	8
2.2.3	Структура и объем (трудоемкость) ОПОП	9
2.2.4	Требования к абитуриентам	9
2.2.5	Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория	10
3	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	10
3.1	Область профессиональной деятельности	10
3.2	Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации	10
4	Планируемые результаты освоения ОПОП	11
4.1	Общие компетенции	11
4.2	Профессиональные компетенции	12
4.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	19
5	Структура и содержание ОПОП	19
5.1	Учебный план	19
5.2	Календарный учебный график	19
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	20
5.4	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)	20
5.5	Оценочные материалы	20
5.6	Методические материалы	21
5.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	21
6	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	21
6.1	Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации	21
6.2	Государственная итоговая аттестация выпускников	22
7	Организационно-педагогические условия реализации ОП	25
7.1	Общесистемные условия	25
7.2	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	25

7.3	Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	33
7.4	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	33
7.5	Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	34
7.6	Механизмы оценки качества образовательной программы	34
8	Характеристика социокультурной среды, сформированной в Курском ГАУ	35
9	Приложения	37
9.1	Учебный план	
9.2	Календарный учебный график	
9.3	Матрица соответствия компетенций и формирующих составных частей ОПОП	
9.4	Учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям	
9.5	Учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной)	
9.6	Программа государственной итоговой аттестации	
9.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (далее – ОПОП СПО, ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 455, зарегистрированным в Минюсте России 04.06.2014 г. № 32969.

В образовательной программе определены структура, объем (трудоемкость), содержание, условия реализации и результаты освоения ОПОП среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по получаемой специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

ОПОП ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, экономики, технологий и социальной сферы.

2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

2.1 Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции» от 7.05.2014 г. № 455 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"

- локальные нормативные акты Курского ГАУ.

Методическую основу разработки образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составляют:

- - разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

- методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

- разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению,

- разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО».

2.2 Общая характеристика ОПОП

2.2.1 Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Выпускник в результате освоения ОПОП по данной специальности будет профессионально готов к деятельности по содержанию, кормлению и разведению сельскохозяйственных животных; производству, первичной переработке продукции животноводства; хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства; управлению работой структурного подразделения предприятия отрасли; выполнению работ по рабочей профессии.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях

2.2.2 Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице 1.

Таблица 1 – Нормативные сроки освоения ОПОП СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

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

2.2.3 Структура и объем (трудоемкость) ОПОП

Таблица 2 – Структура и объем ОПОП

№ п/п	Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах при освоении ОП с присвоением квалификации специалиста среднего звена «Технолог»
1	Общеобразовательный цикл	2106
2	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	624
3	Математический и общий естественнонаучный цикл	108
4	Профессиональный цикл в т.ч. государственная итоговая аттестация	3588
Общий объем образовательной программы		6426

2.2.4 Требования к абитуриентам

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

2.2.5. Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория

Выпускники специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» востребованы в организациях и учреждениях агропромышленного комплекса Курской области независимо

от их организационно-правовых форм, в которых могут осуществлять соответствующую профессиональную деятельность.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» подготовлен к освоению ОПОП ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» и профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», 35.03.04 «Агронимия», 35.03.05 «Садоводство», 35.03.06 «Экология и природопользование».

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственные производители).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации

Таблица 3 – Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Технолог
Производство и первичная обработка продукции растениеводства	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	осваивается
Производство и первичная обработка продукции животноводства	Производство и первичная обработка продукции животноводства	осваивается
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	осваивается
Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Управление работами по производству и переработке продукции	осваивается

	растениеводства и животноводства	
Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих (Заготовитель продуктов и сырья)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Заготовитель продуктов и сырья)	осваивается

4. Планируемые результаты освоения ОПОП

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать сущность и социальную значимость будущей профессии. Уметь проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь 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.	Знать алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях. Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Уметь осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать современные средства коммуникации и возможности передачи информации.

		Уметь использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать способы разрешения конфликтов, виды профессионального общения. Уметь работать в коллективе исполнителей.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета, основы организации работы в команде. Уметь выполнять задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета, 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.	Знать круг задач профессионального и личностного развития. Уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать основы профессиональной деятельности. Уметь ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Знать: системы земледелия; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства); закономерности роста, развития растений и формирования

		<p>высококачественного урожая; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них;</p> <p>Уметь:</p> <p>применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей;</p> <p>определять нормы, сроки и способы посева и посадки;</p> <p>определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;</p> <p>оценивать качество полевых работ; определять и оценивать состояние производственных посевов.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции.</p>
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	<p>Знать:</p> <p>основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;</p> <p>виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку.</p> <p>Уметь:</p> <p>определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки урожая; определять качество семян;</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>первичной обработки и транспортировки урожая.</p>
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и	<p>Знать:</p>

	<p>контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p>	<p>требования к сортовым и посевным качествам семян. Уметь: выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян. Иметь практический опыт: первичной обработки и транспортировки урожая.</p>
<p>ПК 2.1.</p>	<p>Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p>Знать: правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; технологии кормопроизводства; методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных. Уметь: определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; 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> <p>выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: производства продукции животноводства.</p>
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	<p>Знать: 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>Уметь: составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: первичной переработки продукции животноводства.</p>
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	<p>Знать: методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>методы оценки качества и питательности кормов;</p> <p>стандарты на корма;</p> <p>основные методы оценки качества продукции животноводства.</p> <p>Уметь: проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;</p> <p>осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</p>

		оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. Иметь практический опыт: приготовления кормов.
ПК 3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Знать: основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; технологии ее хранения. Уметь: 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. Иметь практический опыт: подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.
ПК 3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Знать: устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения. Уметь: составлять план размещения продукции. Иметь практический опыт: анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства.
ПК 3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства. Уметь: обслуживать оборудование и средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.

		Иметь практический опыт: выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья.
ПК 3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Знать: методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; основы технохимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции. Уметь: определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов. Иметь практический опыт: определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.
ПК 3.5.	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	Знать: условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; требования к оформлению документов. Уметь: вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; готовить продукцию к реализации; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и

		<p>регулирования технологических процессов.</p> <p>Иметь практический опыт: определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
ПК 4.1.	<p>Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства</p>	<p>Знать: основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений.</p> <p>Уметь: рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства.</p> <p>Иметь практический опыт: участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства.</p>
ПК 4.2.	<p>Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Знать: методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.</p> <p>Уметь: планировать работу исполнителей.</p> <p>Иметь практический опыт: участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства.</p>
ПК 4.3.	<p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Знать: структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников.</p> <p>Уметь: подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p>Иметь практический опыт: участия в управлении первичным трудовым коллективом.</p>

ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Знать: методы оценивания качества выполняемых работ.</p> <p>Уметь: инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ.</p> <p>Иметь практический опыт: участия в управлении первичным трудовым коллективом.</p>
ПК 4,5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Знать: правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p> <p>Уметь: оценивать качество выполняемых работ.</p> <p>Иметь практический опыт: ведения документации установленного образца.</p>

4.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

5. Структура и содержание ОПОП

5.1 Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей практик и формы их промежуточной аттестации (Приложение 9.1).

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы (Приложение 9.2).

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В Приложении 9.4 к ОПОП представлены утвержденные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе учебно-методических комплексов.

5.4 Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

В Приложении 9.5 к ОПОП представлена утвержденная рабочая программа производственной практики (преддипломной) в составе учебно-методического комплекса.

5.5 Оценочные материалы

Для оценки персональных достижений обучающихся на соответствие требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных материалов, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоение компетенций. Фонды оценочных материалов для промежуточной аттестации разработаны и утверждены академией самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Оценочные материалы максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний при прохождении теоретического обучения;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, зачетов с оценкой, экзаменов и квалификационных экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- итоговая аттестация.

5.6 Методические материалы

Образовательная программа по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечена учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите выпускной квалификационной работе (дипломной работы).

По учебным дисциплинам ОП разработаны учебно-методические комплексы, которые включают рабочую программу по соответствующей дисциплине, планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных материалов.

Учебно-методические комплексы по производственным модулям содержат: рабочие программы дисциплин, реализуемых при освоении ПМ, планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы, фонды оценочных материалов, рабочие программы учебных и производственных практик (по профилю специальности).

Образовательная программа также содержит методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

5.7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (приложение 9.7)

6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

6.1 Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, практического опыта) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий, промежуточный контроль и по завершению изучения образовательной программы - итоговая аттестация.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Преподавателям рекомендуется использовать следующие формы текущего контроля: словарная, терминологическая работа, контрольная работа, тестирование, решение задач и выполнение упражнений по изучаемой теме, выполнение индивидуальных заданий, работа в группах и парах с целью взаимообучения и взаимоконтроля, выполнение разнообразных заданий с

целью определения объема остаточных знаний по изучаемому материалу. Для обеспечения самостоятельного выполнения рубежных контрольных точек (РКТ) обучающимися, проведение их в учебной группе, как правило, осуществляется по нескольким вариантам или по индивидуальным заданиям. Результаты выполнения РКТ анализируются преподавателем, на последующих учебных занятиях наиболее типичные ошибки подвергаются анализу.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины или МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. В промежуточную аттестацию по дисциплине, МДК или профессиональному модулю могут включаться следующие формы контроля: экзамен, экзамен квалификационный, зачет, зачет с оценкой. Для оценивания знаний умений, сформированности компетенций применяются задания из фондов оценочных материалов по соответствующим компонентам образовательной программы.

Обучающиеся в академии по ОПОП специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» при прохождении промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов.

6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация – завершающая образовательную программу форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» от 7.05.2014 г. № 455 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в Курском ГАУ.

Формой ГИА по ОПОП СПО специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО. Допуск к ГИА производится приказом ректора академии.

Темы ВКР определяются кафедрой специальностей естественнонаучного профиля факультета СПО и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

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

Перечень тем обсуждается на заседаниях предметных цикловых комиссий факультета СПО с участием председателей ГЭК и согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Перечень тем размещается на информационном стенде кафедры специальностей естественнонаучного профиля факультета СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. О выбранной теме обучающийся сообщает в личном заявлении, которое пишется на имя заведующего кафедрой. Заявление подается в период с 01 марта по 15 марта текущего учебного года.

Объем ВКР должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Конкретные требования к объему и содержанию ВКР установлены положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в Курском ГАУ, программой ГИА по данной специальности и методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы.

Законченная и надлежащим образом оформленная ВКР представляется руководителю ВКР в соответствии с календарным планом выполнения ВКР. Руководитель подписывает ее и вместе с письменным отзывом представляет

председателю предметной (цикловой) комиссии по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на проверку и согласование. Председатель предметной (цикловой) комиссии проверяет работу, подписывает и передает заведующему кафедрой, который в соответствии с полномочиями решает вопрос о допуске обучающегося к защите и назначении рецензента. Решение о недопуске обучающегося к защите рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя ВКР. Протокол заседания кафедры представляется декану факультета СПО.

Допущенная к защите ВКР направляется на рецензию. С целью повышения объективности оценки работы выпускника и кафедры в целом в качестве рецензента назначаются сторонние специалисты, имеющие высшее образование, работающие в соответствующей области, имеющие необходимый опыт работы (как правило, не менее 3-х лет) и обладающие достаточным уровнем профессиональных знаний и навыков в области выполняемой ВКР.

Для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты ВКР формируется государственная экзаменационная комиссия.

ГЭК формируется из педагогических работников университета и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В состав ГЭК входят 5 человек: председатель и 4 члена комиссии. Состав ГЭК утверждается приказом ректора университета не позднее, чем за два месяца до начала работы ГЭК.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации по представлению университета.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в университете, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 0,5 часа.

Процедура защиты осуществляется в следующем порядке.

Председатель ГЭК объявляет защиту. Затем предоставляется слово обучающемуся для доклада. За время доклада члены ГЭК оценивают умение обучающегося доложить о проделанной работе.

После доклада председатель предоставляет членам ГЭК возможность задавать обучающемуся вопросы. Обучающемуся предоставляется слово для ответов на вопросы и замечания. Затем зачитываются отзыв руководителя и рецензия.

Решения ГЭК об оценке, присвоении квалификации и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

При определении оценки за ВКР учитываются следующие показатели:

- актуальность темы и содержания ВКР;
- системность, логическая взаимосвязь всех частей ВКР;
- качество оформления работы, ее соответствие действующим стандартам и др.

Также ГЭК оценивает общие и профессиональные компетенции обучающихся. Оценка компетенций осуществляется с помощью показателей и критериев, указанных в экспертном листе, входящем в состав фонда оценочных средств ГИА.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», вносятся в зачетную книжку на соответствующей странице и объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

В приложении 9.6 к ОПОП представлена программа ГИА.

7 Организационно-педагогические условия и требования реализации ОП

7.1 Общесистемные условия

Курский ГАУ на правах собственности обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ОП.

7.2 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Реализация ОПОП осуществляется в учебных аудиториях для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также в помещениях для

самостоятельной работы, мастерских и лабораториях, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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.

Полигон:

учебно-производственное хозяйство.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

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

Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий и баз практики по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает:

Оснащение лабораторий

Лаборатория технической механики

Парты -21

Стулья-43

Трибуна-1

Стол -1 Доска -1

Шкаф -2
Экран (переносной) со штативом-1
Проектор Epson-EB-X10 013/1155 (переносной) – 1
Портативный компьютер AcerExtensa 4220-200508Mi Celm-2.0 (переносной)
(операционная система MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianUpgradeAcademic OPEN NoLevel, номер лицензий 42500048,
количество лицензий 60 (2007 г.) - 1
Амперметр- 1
Вольтметр- 1
Гигрометр психрометрический-1
Лабораторный набор «Геометрическая оптика»-1
Лабораторный набор «Исслед.изо процессов в газах»-1
Лабораторный набор «Кристаллизация»-1
Лабораторный набор «Магнетизм»-1
Лабораторный набор «Электричество»-1
Миллиамперметр-1
Модель электродвигателя-1
Мультиметр цифровой Universal M830B-1
Набор грузов по механике-1
Набор шаров маятников-1
Набор Электростатика-1
Прибор для демонстрации взаимодействия электрических токов-1 Прибор для
демонстрации индукции-1
Прибор для демонстрации поверхностного натяжения-1
Термометр жидкостной 1740-1
Электроскопы-1
Источник постоянного и переменного напряжения-1
Набор электродинамики-1
Прибор для изучения газовых законов-1
Набор лаб. «Механика»-1
Набор оптика-1
Набор электричество-1
Набор электродинамика-1
Штатив универсальный-1
Портреты физиков
Таблицы и плакаты по изучаемым темам.

**Лаборатория механизации, электрификации и автоматизации
сельскохозяйственных работ**

Стол двухтумбовый -1
Стол аудиторный со скамьей -11
Классная доска -1
Амперметры -10
Генератор ГЗ-111 -1

Лабораторное оборудование стенд ЭС1 -1
Лабораторное оборудование стенд ЭС10 -1
Манометр ОБВ1-160 -3
Милливольтметр ВЗ-55А -2
Миллиамперметр М381 -1
Осциллограф С68 -1
Прибор измерительный комплект К-51 -1
Прибор-терраометр 6-13 -1
Силовой трансформатор -1
Сопротивление ЯС-3 -3
Тахометр ТМ1-12 -2
Тахометр Т410-Р -5
Указатели ДУП-М -4
Фазометр трехфазный переносной д-120 -1
Стенд-15 -1
Стенд-16 -1
Стенд-17 -1
Стенд-18 -1
Стенд-19 -1
Стенд-20 -1
Стенд-21 -1
Стенд-22 -1
Стенд-23 -1
Стенд-24 -1
Стенд-25 -1
Стенд-32 -1
Стенд-33 -1
Стенд-34 -1
Стенд-35 -1
Стенд-36 -1
Стенд-37 -1
Стенд-38 -1
Стенд-39 -1

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Стол – 8
Стул винтовой- 25
Доска классная – 2
Автоклав ВК-30 (муляж)-1
Аппарат Коха-1
Микроанафостат-1
Насос Камовского
Огнетушитель-1
Микроскоп бинокулярный Биомед-5 -1

Микроскоп монокулярный Биомед-2 – 4
Контейнер -6
Химическая посуда
Химические реактивы
Штативы для пробирок
Анилиновые красители
Таблицы
Информационный стенд -1

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества

Доска – 1
Трибуна – 1
Стол рабочий 222-1
Стулья ИЗО-2
Парты-13
Скамейки- 12
Шкаф для документов Е-011309-2
Шкаф для документов Е-021309-1
Шкаф для одежды 1269-1
Большой проектор БП-1
Стол круглый (зап.часть к БП)-1
Большой инструментальный микроскоп БМИ-1-5
Иономер универсальный ЭВ-74-1-1
Нутромер индикаторный 908-1
Оптиметр горизонтальный-1
Оптическая делительная головка-1
Универсальный измерительный микроскоп УИМ-21-1
Штангельрейсмус 909-1
Биениемер для зубчатых колес-1
Вертикальный оптиметр ИКВ-1
Весы аналитические-1
Весы ВЛР-10-1
Весы технические 200 гр-2
Вольтметр В-7-26-1
Динамометр-2
Динамометр пружинный ДПУ-02-1
Длинномер оптический-1
Измерительный комплект К-506-1
Индикатор часового типа 1599-1
Индикаторная стойка-1
Лабораторный прибор ТПП-2-1
Магазин сопротивления Р 4831-1
Микроманометр-1
Микрометр-15

Микрометр 910-1
Микроскоп МИС-11-2
Микроскоп МБ-12-1
Нутромер индикаторный-1
Нутромер микрометрический-12
Плитка поверочная-2
Плитка мерительная-7
Прибор-5
Прибор ВР-1А-1
Прибор СЛП-1 (стилоскоп переносной)-1
Разновес-1
Разновес к техническим весам-1
Рисовальный аппарат-1
Угломер транспортный-2
Штангенглубиномер-1
Штангензубомер-1
Штангенрейсмус-4
Эталон частоты-1
Толщиномер вихретоковый ВТ 10НЦ-1
Стеллаж-1
Сейф железный-1
Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-1
Проектор -1

Лаборатория технологий производства продукции растениеводства

Меловая доска - 1
Стол - 1
Парты - 20
Стул - 41
Стенд - 2
Жалюзи - 3
Проектор Epson-EB-X10 013/1155 (переносной) – 1
Экран с электроприводом SCREEN MediaChampion 224 183 см. MW. 4/34 -
уг -1
Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -1
Шкаф книжный – 2
Нитрат-тестер СОЭКС-1
Весы бытовые - 1,
весы Superiorminidigitalplatformscale 1-2000 – 2
Щуп мешочный – 1
Доска разборная – 6
Зерновая лупа – 5

Ph – метр – 1
Микроскоп Микромед Р-1 - 1

Лаборатория технологий производства продукции животноводства

Парты – 16
Стулья – 32
Стол – 1
Шкафы – 2
Стенды – 6
Муляжи – 4
Стенды – 6
Овоскопы – 2
Прибор «ПУДС»
Инкубатор
Дозатор
Кормушка
Ниппельная поилка
Троссово-шайбовый транспортер
Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1
Мультимедийный проектор - 1

Лаборатория кормопроизводства

Стол -2
Стулья -1
Стулья ученические -22
Комплекс по определению массовой доли азота и белков по Кьельдалю «Кельтран» с ручной титровальной установкой
Полуавтоматический аппарат Сокслета Вилитек АСВ-6М
Насос вакуумный водоструйный Ulab JK-180A
Весы -2
Весы электронные -1
Вытяжной шкаф -1
Металлическая лабораторная мебель
Медогонка -1
Муфельная печь -1
Сушильные шкафы -2
Набор стеклянной посуды
Спиртовка лабораторная - 1
Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -1
Мультимедийный проектор переносной -1
Экран переносной -1

Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Столы лабораторные – 7

Прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1

Измеритель числа падения ИЧП 1-2 – 1

Охладители бюкс – 2

Шкаф сушильный СЭШ-3М – 1

Зонт вытяжной «ЭЛИКОР» – 1

Электроплита «Комфорт» – 1

Водяная баня – 1

Колориметр КФК-2 – 1

Весы ВК-600 – 1

Весы САР-600 – 1

Измеритель деформации клейковины – ИДК-1М – 1

Анализатор влажности «Элвиз-2С» – 1

Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ – 1

Автоматическая хлебопекарня «GoldStar» – 1

Макаронный пресс Magcato Regina Atlas – 1

Лапшерезка «Атлас150» – 1

Набор для приготовления лапши Starfood – 1

Формы для выпечки хлеба – 4

Шкаф хлебопекарный лабораторный ШХЛ-065 СПУ – 1

Стол для разделки теста – 1

Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий «ЭЛЕКС-9» – 1

Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ – 1

Нож для резки хлеба – 1

Прибор для измерения формоустойчивости хлеба (ИФХ) – 1

Тестер белизны муки РЗ-ТБМС-М – 1

Прибор для определения белизны муки СКИБ-М – 1

Штативы – 2

Доска классная – 1

Столы - 12

Стулья - 22

Экран переносной – 1

Мультимедийный проектор – 1

Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1

7.3 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечена учебно-методическими материалами, представленными в виде учебно-методического комплекса по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд Университета обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает печатные периодические издания (журналы): Аграрная наука, Агрехимический вестник, Защита и карантин растений, Земледелие, Плодородие, Сахарная свекла, Садоводство и виноградарство, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство, Молочная промышленность, Молочное и мясное скотоводство, Птицеводство, Свиноводство и др.

Кроме собственного фонда, библиотека предоставляет своим читателям возможность пользоваться полнотекстовыми учебными ресурсами электронно-библиотечной системы «Лань», ВООК.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационно-справочным и поисковым системам «Гарант».

В библиотеке Курского ГАУ 3 читальных зала, в том числе электронный, оборудованный 12 компьютерами. Общее количество посадочных мест в читальных залах – 300.

7.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами Курского ГАУ, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или ПМ. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального

цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Общее количество преподавателей осуществляющих реализацию дисциплин и профессиональных модулей по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» составляет 52 человека.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в Приложении 7.

В приложении указываются следующие сведения

- общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП;
- квалификация преподавателей (уровень образования, специальность, направление подготовки, квалификация);
- опыт профессиональной деятельности;
- сведения о дополнительном профессиональном образовании за период реализации ОПОП, стажировки.

7.5 Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

7.6 Механизмы оценки качества образовательной программы

В соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется в рамках системы внутренней оценки, включающей текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Организация текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле

знаний и промежуточной аттестации обучающихся факультета среднего профессионального образования в Курском ГАУ».

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет/зачет с оценкой;
- курсовой проект (работа);
- итоговая контрольная работа;

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, количество зачетов - не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессионального модуля. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю принимается квалификационной комиссией, включая представителя работодателя от профильной организации. Членами квалификационной комиссии являются преподаватели профессиональных модулей и профильных дисциплин по данной специальности. Председателем назначается специалист от профильной организации.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, порядок проведения ГИА определен положением «О государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в Курском ГАУ», подготовка ВКР осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы. Прохождению итоговой аттестации подлежат все обучающиеся

8. Характеристика социокультурной среды, сформированной в Курском ГАУ

В Курском государственном аграрном университете имени И.И. Иванова созданы все условия для личностного и профессионального роста, представлен широкий спектр возможностей для самореализации студентов.

В университете действует «Управление воспитательной работы и молодежной политики». Главной целью «Управления воспитательной работы и молодежной политики» является организация воспитательного процесса в университете посредством реализации программ воспитательной и внеучебной работы, направленной на развитие профессиональных и личностных качеств, создание условий для самоопределения и социализации

обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей, формирование у обучающихся чувства патриотизма и любви к Родине, активной гражданской позиции, создание в молодежной среде атмосферы взаимного уважения, толерантности, бережного отношения к культурному наследию, традициям, природе и окружающей среде.

Управление воспитательной работы и молодежной политики активно сотрудничает с молодежными объединениями и организациями Курской области, другими регионами в вопросах воспитательной деятельности и определению приоритетных направлений развития с целью формирования позитивного имиджа студента Курского ГАУ.

Более 10 лет в Университете работают студенческие отряды разной направленности. Участие в волонтерской деятельности развивает у обучающихся организационные способности и чувство ответственности, помогает освоить навыки работы в команде и организации совместной деятельности, способствует формированию активной гражданской позиции и развитию чувства патриотизма.

В университете функционируют студенческие клубы: спортивный клуб «Импульс», КВН, военно-патриотический клуб «На безымянной высоте», клуб интеллектуальных игр, клуб исторической реконструкции «РАРОГ».

Штаб студенческих отрядов был образован 25 июня 2020.

Центр творчества, досуга и социально-психологической помощи, действующий в университете, ставит своей основной задачей - повышение социальной активности и раскрытие творческого потенциала студентов, организация разнообразных форм досуга и отдыха, создание условий для саморазвития и самореализации.

В Курском ГАУ действуют творческие студии: студия народного танца «Самоцветы», студия эстрадного танца «Миллениум», студия эстрадного вокала «Акцент», студия народного вокала «Яхонт», театральная студия, театр художественного слова, студия современного эстрадного танца «ДенСХАус».

Деятельность сотрудников отдела молодежной политики и проектной деятельности направлена на реализацию студенческих инициатив, подготовку социальных проектов, участие в волонтерской деятельности, поисковом движении, включение в Штаб РСО, организацию творческих мастер-классов, КВН, турниров по интеллектуальным играм и т.д.

На факультете среднего профессионального образования поддерживается атмосфера полной вовлеченности студентов в жизнь университета. Студенческая администрация поделена на сектора и занимается организацией и сопровождением культурно-массовых мероприятий.

Спортивный сектор - это возможность развиваться в спорте, участвовать в соревнованиях, занимать призовые места. Настольный теннис, пауэрлифтинг, айкидо, сапсёрфинг и многие другие традиционные и совершенно необычные виды спорта, например, спортивный меч – то, чем занимаются студенты во внеурочное время.

Научный сектор представлен студенческим научным обществом: студенты участвуют в конференциях и конкурсах, пишут статьи, разрабатывают инновационные проекты.

На факультете среднего профессионального образования функционирует школа студенческого кураторства «Перспектива» - наставничество студентов старших курсов над младшими для мягкой адаптации студентов, особенно тех, кто приезжает из районов Курской области и других городов. Профорientационный отряд «Компас» - это взаимодействие со школьниками - потенциальными абитуриентами. Студенты факультета активно вовлечены в волонтерскую деятельность: Добровольческий отряд «ЭкоДобро» и «Надежда» - это деятельность по поддержанию чистоты окружающей среды, помощь монастырям, детским домам. На кафедрах функционирует множество кафедральных кружков.

9. Приложения

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу
подготовки специалистов среднего звена по специальности
35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(вид подготовки - базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 №455, а также с учетом потребностей рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- 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.

Реализация ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- 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.

Разработанная образовательная программа предусматривает теоретическую и профессионально-практическую подготовку обучающихся. Теоретическая подготовка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, выполнение курсовых работ.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Содержание программ практик включает виды деятельности, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей рецензируемой образовательной программы наглядно демонстрируют использование в целях реализации компетентного подхода активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Анализ программ дисциплин, профессиональных модулей и практик показал, что при реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости. При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций и степень их общей готовности к профессиональной деятельности.

В рабочих программах по дисциплинам и профессиональным (модулям) при проведении практических и лабораторных занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Оценочные материалы государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Реализуемая образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами. В качестве сильных сторон программы следует отметить, что к ее реализации привлечен достаточно опытный преподавательский состав, а также ведущие специалисты с

производства.

Таким образом, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена, определяются приобретаемыми обучающимися общими, профессиональными компетенциями, т.е. их способностями применять знания, умения и практический опыт для решения задач профессиональной деятельности, что в дальнейшем будет способствовать трудоустройству по специальности и успешному освоению профессии.

Заключение:

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки) соответствует современным требованиям, предъявляемым к подготовке специалистов, разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Генеральный директор
ООО «Курское молоко»



А.Н. Шепелев

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу

подготовки специалистов среднего звена по специальности
35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(вид подготовки - базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 455.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) составлена с учетом:

- положений Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями).

Основная профессиональная образовательная программа разработана кафедрой аграрных технологий Курского ГАУ.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий, форм аттестации и определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в себя: общую характеристику основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (цель, срок освоения ОПО, структуру и объем (трудоемкость) ОПОП, требования к абитуриентам, востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория), учебный план, календарный учебный график, матрицу соответствия компетенций и составных частей ОПОП, учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной), программу ГИА, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- 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.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена содержит следующие разделы:

1. Общие положения.
2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
4. Планируемые результаты освоения ОПОП.
5. Структура и содержание ОПОП.
6. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.
7. Организационно-педагогические условия реализации ОПОП.
8. Характеристика социокультурной среды, сформированной в ВО Курском ГАУ.
9. Приложения.

Реализация ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- 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.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных

модулей соответствует компетентностной модели выпускника. В учебном процессе рецензируемой ОПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает практическую подготовку обучающихся. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) предусматривает защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Содержащиеся в программе ГИА оценочные материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированных компетенций.

Считаем, что рецензируемая ОПОП ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Является актуальной и практико-ориентированной. Программа разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Концепция программы позволит обеспечить качественную реализацию учебного процесса в Курском ГАУ.

Исполнительный директор
АО «Курский комбинат хлебопродуктов»



/А.Ю. Тулупов

РЕЦЕНЗИЯ
на основную профессиональную образовательную программу

подготовки специалистов среднего звена по специальности
35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(вид подготовки – базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки), разработанная Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова», представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 455 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также с учетом потребностей регионального рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции устанавливает, что обязательная часть программы на предмет распределения учебных часов для освоения дисциплин и профессиональных модулей соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Реализация ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (на базе основного общего образования), направлена на освоение обучающимися следующих видов деятельности:

- 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.

Формой государственной итоговой аттестации основной профессиональной образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде учебной и производственной практик. Содержание рабочих программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Следует отметить, что реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Программа ориентирована на конечный результат.

Заключение:

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полной мере позволяет выпускникам быть конкурентоспособными на рынке труда, повысить свою социальную мобильность, сформировать виды деятельности, востребованные современным обществом.

Сформированные компетенции по специальности позволяют выпускникам осуществлять эффективное трудоустройство, планировать свою профессиональную карьеру, быть востребованными в данной сфере профессиональной деятельности.

Директор
ООО «Сырная долина»



Макоев И.Л.