МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ейский ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

программа подготовки специалистов среднего звена

базовой подготовки

**Специальность**  35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Квалификация(и) выпускника:** технолог**Форма обучения:** очная**Нормативный срок обучения**: 3 года 10 месяцевна базе основного общего образования |

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА |  |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ООП СПО ППССЗ) | 3 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ООП СПО ППССЗ | 5 |
| 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников | 5 |
| 2.2. Требования к результатам освоения | 5 |
| 3. Характеристика подготовки ВЫПУСКНИКОВ по специальности | 10 |
| 3.1. Нормативные сроки освоения ООП СПО ППССЗ | 10 |
| 3.2. Требования к поступающим | 10 |
| 3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) | 10 |
| 4. рабочий учебный план | 11 |
| 5. обоснование вариативной части ООП СПО ППССЗ | 15 |
| 5.1. Обоснование вариативной части  | 15 |
| 5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ООП СПО ППССЗ | 17 |
| 6. перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ООП СПО ППССЗ | 26 |
| 7. Контроль и оценка результатов освоения ООП СПО ППССЗ | 28 |
| 7.1. Контроль и оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций | 28 |
| 7.2. Требования к выпускным квалификационным работам | 29 |
| 7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 30 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  |  |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ООП СПО ПССЗ)**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена(далее - ООП СПО ППССЗ) определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

- Распоряжение Правительства РФ от 12.11.2020 № 2945-Р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014г. №455, зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 04 июля 2014г., регистрационный №32969;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

**-** Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

**-** Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Минобразования РФ от 09.03.2004 № 1312 (ред. от 01.02.2012) «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 № 30861);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013 г. № 28534;

- Устав ГБПОУ КК ЕПК;

- Локальные нормативные акты ГБПОУ КК ЕПК.

ООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- ЕТКС профессия Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ООП СПО ППССЗ**

**2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

* 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.

**2.2. Требования к результатам освоения**

В результате освоения ООП СПО ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, личностными результатами (ЛР).

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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 |

**Виды деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД 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 |
| **ВД 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 |
| **ВД 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 |
| **ВД 4** | **Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции** |
| 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 |
| **ВД 5** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |
| ПК 5.1 | Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ |
| ПК 5.2 | Создавать условия хранения принятой продукции и сырья |
| ПК 5.3 | Оформлять сопроводительную документацию |

**Личностные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов****реализации****программы****воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания,** **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. | **ЛР 18** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | **ЛР 19** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,** **определенные ключевыми работодателями** |
| Осознающий выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов; | **ЛР 20** |
| Способный к применению инструментов и методов бережливого производства | **ЛР 21** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР 22** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. | **ЛР 23** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации. | **ЛР 24** |

**3. Характеристика подготовки ВЫПУСКНИКОВ по специальности**

**3.1. Нормативные сроки освоения ООП СПО ППССЗ**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

**3.2. Требования к поступающим**

В соответствии с Правилами приема в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» в 2021 году поступающий должен предоставить документ об образовании и (или) документ об образовании и о квалификации.

**3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):**

17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

**4. РАБОЧИЙ учебный план**

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | [Формы промежуточной аттестации](file:///L%3A%5C%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%202016%5C%D0%A3%D0%9F%202017-2018%5C%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%20%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0%202017%5C%2B%D0%A3%D0%9F%20%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B0%202017%2C%202018%2C%202019%2C%202020.xls#RANGE!_ftn1) | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | Курс изучения |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| максимальная | в т.ч. в форме практической подготовки | самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |
| всего занятий | в т.ч. |
| лаб. и практ. занятий | курсовых работ (проектов)  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **1з/12дз/5э** | **2160** | **103** | **720** | **1440** | **671** | **0** | **1-2** |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **1з/9дз/ 4э** | **1686** | **71** | **562** | **1124** | **557** | **0** | **1-2** |
| ОУДб.01 | Русский язык  | -, Э(к) | 117 | 5 | 39 | 78 | 29 |  | 1 |
| ОУДб.02 | Литература | Э, Э(к) | 176 | 4 | 59 | 117 | 28 |  | 1 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  -, ДЗ | 175 | 26 | 58 | 117 | 117 |  | 1 |
| ОУДб.04 | Математика | Э, Э | 234 | 10 | 78 | 156 | 82 |  | 1 |
| ОУДб.05 | История |  -, ДЗ | 180 | 2 | 60 | 120 | 56 |  | 1 |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  З, ДЗ | 175 | 3 | 58 | 117 | 111 |  | 1 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | 105 | 3 | 35 | 70 | 18 |  | 1 |
| ОУДб.08 | Физика |  -, ДЗ | 146 | 4 | 49 | 97 | 40 |  | 1 |
| ОУДб.09 | Обществознание (включая экономику и право) |  -, ДЗ | 162 | 7 | 54 | 108 | 36 |   | 1 |
| ОУДб.10 | География |  -, ДЗ | 108 | 3 | 36 | 72 | 22 |  | 1 |
| ОУДб.11 | Родная литература (русская) | -, ДЗ | 54 | 3 | 18 | 36 | 10 |   | 1 |
| ОУДб.12 | Астрономия |  ДЗ | 54 | 1 | 18 | 36 | 8 |   | 2 |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **0з/2дз/1э** | **420** | **29** | **140** | **280** | **104** | **0** | **1** |
| ОУДп.13 | Информатика  | -, ДЗ | 150 | 4 | 50 | 100 | 60 |  | 1 |
| ОУДп.14 | Химия | -, ДЗ | 162 | 15 | 54 | 108 | 26 |  | 1 |
| ОУДп.15 | Биология | -, Э | 108 | 10 | 36 | 72 | 18 |  | 1 |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** | **0з/1дз/0э** | **54** | **3** | **18** | **36** | **10** | **0** | **1** |
| УД.16 | Основы проектно-исследовательской деятельности | -, ДЗ | 54 | 3 | 18 | 36 | 10 |   | 1 |
|   | **Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ** | **5з/30дз/13э** | **4266** | **2871** | **1422** | **2844** | **1334** | **32** |  |
| **ОГСЭ. 00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  | **5з/5дз/0э** | **678** | **67** | **226** | **452** | **346** | **0** | **2-4** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 56 | 1 | 8 | 48 | 8 |   | 2 |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ | 56 | 2 | 8 | 48 | 8 |   | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  -, -, -, -, -, ДЗ | 192 | 32 | 32 | 160 | 160 |   | 2-4 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | З,З,З,З,З,ДЗ | 320 | 28 | 160 | 160 | 158 |   | 2-4 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | -, ДЗ | 54 | 4 | 18 | 36 | 12 |   | 2 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**  | **0з/2дз/0э** | **114** | **24** | **38** | **76** | **30** | **0** | **2-3** |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 60 | 12 | 20 | 40 | 20 |   | 3 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 54 | 12 | 18 | 36 | 10 |   | 2 |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл**  | **0з/23дз/13э** | **3474** | **2780** | **1158** | **2316** | **958** | **32** | **2-4** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины**  | **0з/8дз/4э** | **1392** | **572** | **464** | **928** | **368** | **0** | **2-4** |
| ОП.01 | Основы агрономии | Э | 96 | 40 | 32 | 64 | 20 |   | 2 |
| ОП.02 | Основы зоотехнии | Э | 96 | 40 | 32 | 64 | 20 |   | 2 |
| ОП.03 | Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства | Э | 90 | 40 | 30 | 60 | 20 |   | 2 |
| ОП.04 | Инженерная графика | -, Э | 172 | 106 | 57 | 115 | 106 |   | 2 |
| ОП.05 | Техническая механика | -, ДЗ(к) | 140 | 56 | 47 | 93 | 30 |   | 2 |
| ОП.06 | Материаловедение | -, ДЗ(к) | 117 | 56 | 39 | 78 | 18 |   | 2 |
| ОП.07 | Основы аналитической химии | -, ДЗ | 117 | 50 | 39 | 78 | 40 |   | 2 |
| ОП.08 | Микробиология, санитария и гигиена | -, ДЗ | 117 | 56 | 39 | 78 | 30 |   | 2 |
| ОП.09 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | ДЗ | 90 | 10 | 30 | 60 | 20 |   | 3 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ДЗ | 90 | 42 | 30 | 60 | 20 |   | 3 |
| ОП.11 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 105 | 10 | 35 | 70 | 10 |   | 4 |
| ОП.12 | Охрана труда | ДЗ | 60 | 25 | 20 | 40 | 12 |   | 3 |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности | -, ДЗ | 102 | 41 | 34 | 68 | 22 |   | 2 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0з/15дз/9э** | **2082** | **2208** | **694** | **1388** | **590** | **32** | **2-4** |
| **ПМ.01** | **Производство и первичная обработка продукции растениеводства** | **0з/2дз/2э** | **171** | **524** | **57** | **114** | **50** | **0** | **2-3** |
| МДК.01.01 | Технологии производства продукции растениеводства | -, Э | 171 | 92 | 57 | 114 | 50 |  | 2-3 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |   | 252 |   | 252 |   |   | 2 |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | -, ДЗ |   | 180 |   | 180 |   |   | 2-3 |
| **ПМ.02** | **Производство и первичная обработка продукции животноводства** | **0з/4дз/2э** | **756** | **669** | **252** | **504** | **220** | **32** | **3-4** |
| МДК.02.01 | Технологии производства продукции животноводства | ДЗ, Э | 435 | 235 | 145 | 290 | 130 |   | 4 |
| МДК.02.02 | Кормопроизводство | -, -, ДЗ | 321 | 182 | 107 | 214 | 90 |  32 | 3-4 |
| УП.02 | Учебная практика | -, ДЗ |   | 180 |   | 180 |   |   | 4 |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   | 72 |   | 72 |   |   | 4 |
| **ПМ.03** | **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** | **0з/2дз/2э** | **582** | **469** | **194** | **388** | **140** | **0** | **3** |
| МДК.03.01 | Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции | -, Э(к) | 282 | 155 | 94 | 188 | 90 |   | 3 |
| МДК.03.02 | Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции | Э(к) | 300 | 170 | 100 | 200 | 50 |   | 3 |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ |   | 72 |   | 72 |   |   | 3 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   | 72 |   | 72 |   |   | 3 |
| **ПМ.04** | **Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства** | **0з/4дз/1э** | **315** | **252** | **105** | **210** | **100** | **0** | **4** |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации  | ДЗ, ДЗ | 315 | 180 | 105 | 210 | 100 |   | 4 |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ |   | 36 |   | 36 |   |   | 4 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   | 36 |   | 36 |   |   | 4 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **0з/3дз/2э** | **258** | **294** | **86** | **172** | **80** |  | **3** |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья | Э, ДЗ | 258 | 150 | 86 | 172 | 80 |   | 3 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |   | 72 |   | 72 |   |   | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   | 72 |   | 72 |   |   | 3 |
| **Всего**  | **6з/42дз/18э** | **6426** | **2974** | **2142** | **4284** | **2005** | **32** |  |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** | 4 нед. |  |   |   |   |   |   | **4** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | 6 нед. |  |   |   |   |   |   | **4** |
|  | **Консультации** | 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год |  |  |  |  |  |  |  |

**5. обоснование вариативной части ооп спо ппссз**

**5.1. Обоснование вариативной части**

Вариативная часть ооп спо ппссз по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** составляет **864** часа обязательной учебной нагрузки.

Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, формирования бережливого мышления, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда.

На основании запросов работодателей и решения УМО вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение и расширение объема времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- в соответствии с п.11 ФГОС СОО (утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413) в учебном плане 36 часов вариативной части отведено на введение новой учебной дисциплины по выбору УД.16 Основы проектно-исследовательской деятельности. Дисциплина введена с целью отработки у обучающихся навыков научно-исследовательской и проектной работы по профилю получаемой специальности, углубления знаний о характере труда, специфики и перспективах профессионального роста в рамках специальности, повышения цифровой компетентности посредством поиска, анализа и обработки информации, создания базы данных и т. п.;

– в соответствии с письмом Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 05.07.2019 № 47-01-13-13280/19, в целях реализации мероприятий Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 годы (Распоряжение Правительства РФ от 25.09.2017 № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 годы») в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл включена учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности;

- на основании запроса работодателей на освоение профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, рекомендованной ФГОС СПО по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и на приобретение дополнительных профессиональных компетенций введен ПМ.05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Вариативная часть ОПОП СПО выполняет следующие функции:

* соответствие содержания ОПОП запросам регионального рынка труда, особенностям развития региона;
* соответствие ОПОП потребностям работодателей;
* анализ тенденций развития науки, техники, производственных технологий, вектора цифровой экономики, социальной сферы, относящихся к данной специальности.

При формировании структуры и содержания вариативной части ОПОП использовались следующие методы:

1. Сопоставление единиц ФГОС по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** и ЕТКС профессия Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

На основании сравнения были сделаны выводы о необходимости конкретизации, расширения и углубления знаний и умений, предусмотренных ФГОС.

Сделанные выводы согласованы с работодателями.

2. Существующие и прогнозируемые требования рынка труда, позволяющие оценить требования к выпускникам по специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, необходимые для обеспечения их конкурентоспособности и возможностями продолжения образования.

3. Анализ требований к результатам освоения ОПОП по специальности (виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции).

4. Совместное заседание УМО преподавателей Колледжа с работодателями Ейского района: ООО «Плодовое», ИП Ткаченко Антон Юрьевич, ИП Ткаченко Юрий Александрович, заседание проводилось в форме «Круглого стола».

5. Анализ тенденций развития науки, техники, экономики, производственных технологий, социальной сферы, относящихся к специальности **35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**.

Регламенты и процедуры участия работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014г. №92 «Правила участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования».

В перечень требований к практическому опыту, умениям, знаниям обязательной части ОПОП включены дополнительные требования к практическому опыту, умениям, знаниям.

**5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ООП СПО ППССЗ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. |
|  | **Вариативная часть циклов ППССЗ** | **4320**(3024+1296) | **2880**(2016+864) |
| УД.16 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы проектно-исследовательской деятельности»**уметь:***- осуществлять поиск и анализ информации, в том числе с помощью современных информационно-поисковых систем;* *- перерабатывать информацию: составлять план информационного текста, оформлять цитаты и выписки, составлять конспект и тезисы, устную и письменную аннотацию;**- разрабатывать текст выступления;**- формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать ее актуальность, выделять объект и предмет исследования;**-составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;**- определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;**- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;**- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);**- оформлять результаты проектной и исследовательской работы;**- разрабатывать и защищать проекты различных типологий;***знать:**- *теоретические основы научно-исследовательской деятельности;* *- формы и методы учебного и научного исследования;* *- способы получения и переработки информации;* *- особенности подготовки публичного выступления;* *- типологию, структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;* *-особенности подготовки учебно-исследовательских работ;* *- особенности составления индивидуальных и групповых проектов;* *- информационные технологии в проектной деятельности;* *-требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы* | **54**(0+54) | **36**(0+36) |
| **ОГСЭ. 00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **678**(624+54) | **452**(416+36) |
| **ОГСЭ.05** | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Основы финансовой грамотности»**уметь**:*- составлять личный финансовый план и бюджет;**- планировать хозяйство, доходы, расходы и накопления семьи;**- проводить анализ карманные деньги: за и против;**- проводить анализ различных банковских продуктов, программ и предложений;**- рассчитывать банковский и ипотечный кредит;**- анализировать плюсы и минусы (риски) кредитования граждан;**- решать задачи по страхованию жизни;**- решать задачи по инвестированию денежных средств;**- рассчитывать сумму будущей пенсии;**- определять значимые направления ФЗ «О федеральном бюджете на 2021 год и плановый период 2022-2023 годов»;**- распределять доходы между бюджетами бюджетной системы РФ;**- проводить анализ проблем и определять пути совершенствования налоговой системы РФ;**- решать задачи по налогам и налогообложению.****знать****:*- *основы личного финансового планирования;**- особенности формирования банковской системы России;**- фондовый и инвестиционный рынок Российской Федерации;**- формирование пенсии;**- способы защиты от мошеннических действий на финансовом рынке;**- структуру бюджетной и налоговой системы РФ.* | **54**(0+54) | **36**(0+36) |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**  | **114**(108+6) | **76**(72+4) |
| **ЕН.01** | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Математика»**знать:**- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основы интегрального и дифференциального исчисления*.* | **60**(54+6) | **40**(36+4) |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **3474**(2292+1182) | **2316**(1528+788) |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **1392**(1032+360) | **928**(688+240) |
| ОП.04 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Инженерная графика»**уметь:**-читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;-выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности в ручной и машинной графике;- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике*;*- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами | **172**(87+85) | **115**(58+57) |
| ОП.05 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Техническая механика»**уметь:**- читать кинематические схемы;- определять напряжения в конструкционных элементах; - производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;**знать:**-виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; - типы кинематических пар;- типы соединений деталей и машин;- основные сборочные единицы и детали; - характер соединения деталей и сборочных единиц; - виды движений и преобразующие движения механизмы;- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;- передаточное отношение и число; - методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации | **140**(60+80) | **93**(40+53) |
| ОП.06 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Материаловедение»**уметь:**- подбирать способы и режимы обработки металлов (литьем, давлением, сваркой, резанием и др.) для изготовления различных деталей;**знать:**- основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;- классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в производстве;- основные сведения о назначении и свойствах металлов и сплавов, о технологии их производства;- виды обработки металлов и сплавов;- сущность технологических процессов литья, сварки, обработки металлов давлением и резанием;- основы термообработки металлов;- способы защиты металлов от коррозии;- требования к качеству обработки деталей;- виды износа деталей и узлов;- особенности строения, назначения и свойства различных групп неметаллических материалов;- классификацию и марки масел;- эксплуатационные свойства различных видов топлива | **117**(66+51) | **78**(44+34) |
| ОП.07 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Основы аналитической химии»**уметь:**- проводить необходимые расчеты;- выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;- проводить количественный анализ веществ;**знать:**- теоретические основы аналитической химии; - о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;- специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа; - аналитическую классификацию катионов и анионов; - гравиметрические, триметрические, оптические, электрохимические методы анализа | **117**(66+51) | **78**(44+34) |
| ОП.08 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Микробиология, санитария и гигиена»**уметь:**- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;**знать:**- основные группы микроорганизмов, их классификацию;- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;- дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;*- физиологию микроорганизмов.* | **117**(90+27) | **78**(60+18) |
| ОП.10 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**уметь:***- составлять карту потока создания ценности;**- применять метод 5С к организации своего рабочего места;***знать:***- принципы бережливого производства;* *- инструменты бережливого производства* | **90**(75+15) | **60**(50+10) |
| ОП.11 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине«Правовые основы профессиональной деятельности»**уметь:**- использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность;**знать:**- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности | **105**(54+51) | **70**(36+34) |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **2082**(1260+822) | **1388**(840+548) |
| **ПМ.02** | В результате изучения вариативной части профессионального модуля«Производство и первичная обработка продукции животноводства»обучающийся должен:**уметь:**- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;- выполнять несложные ветеринарные назначения;- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;* выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
* оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**знать:*** технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
* зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
* методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
* технологии кормопроизводства;
* стандарты на корма;
* методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
* 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;
* действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
* основные методы оценки качества продукции животноводства
 | **756**(498+258) | **504**(332+172) |
| **ПМ.03** | В результате изучения вариативной части профессионального модуля«Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»обучающийся должен:**уметь:**- обслуживать оборудование и средства автоматизации;**знать:**- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;- технологии ее хранения;- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции- основы технохимического контроля;- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;- порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства*-* требования к оформлению документов | **582**(388+194) | **388**(259+129) |
| **ПМ.04** | В результате изучения вариативной части профессионального модуля«Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства»обучающийся должен:**уметь:**- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;- планировать работу исполнителей;- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;- оценивать качество выполняемых работ;**знать:**- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;- структуру организации руководимого подразделения;- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;- правила первичного документооборота, учета и отчетности. | **315**(203+112) | **210**(135+75) |
| **ПМ.05** | В результате изучения вариативной части профессионального модуля«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»обучающийся должен:**иметь практический опыт:***- взвешивать или измерять продукцию и сырье;**- сортировать по установленным признакам сельскохозяйственные продукты и сырье;**- оформлять установленную документацию;***уметь:***- определять соответствие качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья требованиям нормативно-технической документации;**- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;* *- готовить продукцию к реализации;* *- использовать средства измерения;***знать:***- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;**- правила определения качества сдаваемой продукции;**- государственные стандарты и технические условия;**- правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;**- способы устранения дефектов и причины их возникновения;**- правила хранения растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;**- правила оформления установленной документации.* | **258**(0+258) | **172**(0+172) |

**6. перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик ООП СПО ППССЗ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики** | **Наименование циклов и программ** | **Номер приложения, содержащего программу**  |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **1** |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** |  |
| ОУДб.01 | Русский язык  | 1.1 |
| ОУДб.02 | Литература | 1.2 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык | 1.3 |
| ОУДб.04 | Математика | 1.4 |
| ОУДб.05 | История | 1.5 |
| ОУДб.06 | Физическая культура | 1.6 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 1.7 |
| ОУДб.08 | Физика | 1.8 |
| ОУДб.09 | Обществознание (включая экономику и право) | 1.9 |
| ОУДб.10 | География | 1.10 |
| ОУДб.11 | Родная литература (литература) | 1.11 |
| ОУДб.12 | Астрономия | 1.12 |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** |  |
| ОУДп.12 | Информатика  | 1.13 |
| ОУДп.13 | Химия | 1.14 |
| ОУДп.14 | Биология | 1.15 |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** |  |
| УД.16 | Основы проектно-исследовательской деятельности | 1.16 |
| **ОГСЭ. 00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  | **2** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 2.1 |
| ОГСЭ.02 | История | 2.2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 2.3 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 2.4 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | 2.5 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**  | **3** |
| ЕН.01 | Математика | 3.1 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 3.2 |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл**  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины**  | **4** |
| ОП.01 | Основы агрономии | 4.1 |
| ОП.02 | Основы зоотехнии | 4.2 |
| ОП.03 | Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства | 4.3 |
| ОП.04 | Инженерная графика | 4.4 |
| ОП.05 | Техническая механика | 4.5 |
| ОП.06 | Материаловедение | 4.6 |
| ОП.07 | Основы аналитической химии | 4.7 |
| ОП.08 | Микробиология, санитария и гигиена | 4.8 |
| ОП.09 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | 4.9 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 4.10 |
| ОП.11 | Правовые основы профессиональной деятельности | 4.11 |
| ОП.12 | Охрана труда | 4.12 |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности | 4.13 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **5** |
| ПМ.01 | Производство и первичная обработка продукции растениеводства | 5.1 |
| ПМ.02 | Производство и первичная обработка продукции животноводства | 5.2 |
| ПМ.03 | Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции | 5.3 |
| ПМ.04 | Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства | 5.4 |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 5.5 |
| **УП.00** | **Учебная практика** | **6** |
| **ПП.00** | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **6** |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная)** | **6** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | **7** |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложении.

**7. Контроль и оценка результатов освоения ООП СПО ППССЗ**

**7.1. Контроль и оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения ППССЗ должна включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ КК ЕПК самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ГБПОУ КК ЕПК созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, личностные результаты. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК ЕПК самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК ЕПК после предварительного положительного заключения работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломного проекта. Обязательное требование - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**7.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает подготовку и защиту ВКР в форме дипломного проекта.

Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Подготовка дипломного проекта сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются цель, задачи, структура, требования к оформлению дипломного проекта, примерное распределение времени на выполнение отдельных структурных элементов ВКР.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК ГИА проводится на протяжении 6 недель:

- выполнение дипломного проекта – 4 недели

- защита дипломного проекта – 2 недели.

Перечень тем ВКР рассматривается на заседании УМО и утверждается приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальное задание для каждого обучающегося.

Индивидуальное задание на дипломный проект подписывается руководителем проекта, рассматривается и утверждается на заседании УМО, согласовывается с работодателем и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Обучающийся имеет право выбора темы дипломного проекта вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

Защита дипломного проекта проводится с целью подтверждения сформированности общих и профессиональных компетенций, качества освоения видов профессиональной деятельности по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ФГОС СПО, установления уровня квалификации, подтверждающего готовность выпускника ГБПОУ КК ЕПК к выполнению профессиональной деятельности.

Актуальность и новизна тематики, практическая значимость дипломного проекта являются одним из значимых критериев при оценке выполненного проекта.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта определяются на основании Положения о дипломном проекте студентов ГБПОУ КК ЕПК.

Структура дипломного проекта:

- пояснительная записка (теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений);

- графическая часть (принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм).

Структура пояснительной записки:

- введение;

- теоретическая часть;

- практическая часть;

- выводы и заключение;

- список использованных источников;

- приложение.

Объем дипломного проекта должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста (без приложений).

**7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Освоение основной профессиональной образовательной программы СПО программы подготовки специалистов среднего звена, прошедших государственную аккредитацию, завершается обязательной государственной итоговой аттестацией.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК.

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

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

Программа ГИА по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разрабатывается председателями УМО под руководством заведующего отделением, согласовывается с работодателями, утверждается на заседании педагогического совета ГБПОУ КК ЕПК с участием председателя ГЭК и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА включает:

- требования к выпускным квалификационным работам;

- критерии оценки выпускных квалификационных работ.

Расписание проведения Государственной итоговой аттестации утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до ее начала.

ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ГБПОУ КК ЕПК по специальности.

Защита дипломного проекта проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На процедуру защиты ВКР студенту отводится до 1 академического часа. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты ВКР после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. На основании протоколов заседаний ГЭК издается приказ директора колледжа о присвоении квалификации выпускникам, успешно прошедшим ГИА и выдаче диплома об образовании и квалификации.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ КК ЕПК до 1 января текущего года на следующий календарный год одновременно с утверждением состава ГЭК. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит (Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК).

Государственная итоговая аттестация обучающихся в ГБПОУ КК ЕПК завершается выдачей диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «технолог».