

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА |  |
| 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) | 3 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ | 5 |
| 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников | 5 |
| 2.2. Требования к результатам освоения | 5 |
| 3. Характеристика подготовки ВЫПУСКНИКОВ по специальности | 8 |
| 3.1. Нормативные сроки освоения программы | 8 |
| 3.2. Требования к поступающим | 8 |
| 3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) | 8 |
| 4. рабочий учебный план | 9 |
| 5. обоснование вариативной части опоп спо ппссз | 12 |
| 5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR | 12 |
| 5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ | 39 |
| 6. перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик опоп спо ппСсЗ | 56 |
| 7. Контроль и оценка результатов освоения опоп спо ппСсЗ | 58 |
| 7.1. Контроль и оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций | 58 |
| 7.2. Требования к выпускным квалификационным работам | 59 |
| 7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников | 60 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  | 62 |

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

ОПОП 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 ОПОП СПО ППССЗ составляют:

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

- 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 2012г. №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №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 от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)**;**

# **-** Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №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 09.03.2004г. №1312 "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования";

- Постановление Правительства РФ от 10.02.2014 № 92 "Об утверждении Правил 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";

- 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»;

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010г. N 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, № 28534;

- "Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов" (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн);

- Устав ГБПОУ КК « Колледж Ейский»;

- Локальные акты ГБПОУ КК « Колледж Ейский».

ОПОП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- ЕТКС профессия Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП 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 ОПОП СПО ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**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 |

**3. Характеристика подготовки ВЫПУСКНИКОВ по специальности**

**3.1. Нормативные сроки освоения программы**

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 «Колледж Ейский» в 2019 году поступающий должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании.

**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:///F%3A%5C2017-2018%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.xls#RANGE!_ftn1) | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | Курс изучения |
| максимальная | 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 |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **1з/11дз/5э** | **2106** | **702** | **1404** | **656** | **0** |  |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **1з/9дз/ 4э** | **1686** | **562** | **1124** | **552** | **0** |  |
| ОУДб.01 | Русский язык  | -, Э(к) | 117 | 39 | 78 | 29 |  | 1 |
| ОУДб.02 | Литература | Э, Э(к) | 176 | 59 | 117 | 28 |  | 1 |
| ОУДб.03 | Иностранный язык |  -, ДЗ | 175 | 58 | 117 | 117 |  | 1 |
| ОУДб.04 | Математика | Э, Э | 234 | 78 | 156 | 82 |  | 1 |
| ОУДб.05 | История |  -, ДЗ | 180 | 60 | 120 | 56 |  | 1 |
| ОУДб.06 | Физическая культура |  З, ДЗ | 175 | 58 | 117 | 111 |  | 1 |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | 105 | 35 | 70 | 18 |  | 1 |
| ОУДб.08 | Физика |  -, ДЗ | 146 | 49 | 97 | 40 |  | 1 |
| ОУДб.09 | Обществознание (включая экономику и право) |  -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 36 |   | 1 |
| ОУДб.10 | География |  -, ДЗ | 108 | 36 | 72 | 22 |  | 1 |
| ОУДб.11 | Экология | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 5 |   | 1 |
| ОУДб.12 | Астрономия |  ДЗ | 54 | 18 | 36 | 8 |   | 2 |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **0з/2дз/1э** | **420** | **140** | **280** | **104** | **0** |  |
| ОУДп.13 | Информатика  | -, ДЗ | 150 | 50 | 100 | 60 |  | 1 |
| ОУДп.14 | Химия | -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 26 |  | 1 |
| ОУДп.15 | Биология | -, Э | 108 | 36 | 72 | 18 |  | 1 |
|   | **Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ** | **5з/31дз/13э** | **4320** | **1440** | **2880** | **1334** | **32** |  |
| **ОГСЭ. 00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  | **5з/5дз/0э** | **696** | **232** | **464** | **346** | **0** |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 72 | 12 | 60 | 8 |   | 2 |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ | 58 | 10 | 48 | 8 |   | 2 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  -, -, -, -, -, ДЗ | 192 | 32 | 160 | 160 |   | 2-4 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | З,З,З,З,З,ДЗ | 320 | 160 | 160 | 158 |   | 2-4 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 12 |   | 1 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**  | **0з/2дз/0э** | **127** | **42** | **85** | **30** | **0** |  |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 20 |   | 3 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 67 | 22 | 45 | 10 |   | 2 |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл**  | **0з/24дз/13э** | **3497** | **1166** | **2331** | **958** | **32** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины**  | **0з/9дз/4э** | **1415** | **472** | **943** | **368** | **0** |  |
| ОП.01 | Основы агрономии | Э | 96 | 32 | 64 | 20 |   | 2 |
| ОП.02 | Основы зоотехнии | Э | 96 | 32 | 64 | 20 |   | 2 |
| ОП.03 | Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства | Э | 90 | 30 | 60 | 20 |   | 2 |
| ОП.04 | Инженерная графика | -, Э | 180 | 60 | 120 | 106 |   | 2 |
| ОП.05 | Техническая механика | -, ДЗ | 140 | 47 | 93 | 30 |   | 2 |
| ОП.06 | Материаловедение | -, ДЗ | 117 | 39 | 78 | 18 |   | 2 |
| ОП.07 | Основы аналитической химии | -, ДЗ | 117 | 39 | 78 | 40 |   | 2 |
| ОП.08 | Микробиология, санитария и гигиена | -, ДЗ | 117 | 39 | 78 | 30 |   | 2 |
| ОП.09 | Метрология, стандартизация и подтверждение качества | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 20 |   | 3 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 20 |   | 3 |
| ОП.11 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 105 | 35 | 70 | 10 |   | 4 |
| ОП.12 | Охрана труда | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 12 |   | 3 |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности | -, ДЗ | 117 | 39 | 78 | 22 |   | 2 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0з/15дз/9э** | **2082** | **694** | **1388** | **590** | **32** |  |
| **ПМ.01** | **Производство и первичная обработка продукции растениеводства** | **0з/2дз/2э** | **171** | **57** | **114** | **50** | **0** |  |
| МДК.01.01 | Технологии производства продукции растениеводства | -, Э | 171 | 57 | 114 | 50 |  | 2-3 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |   |   | 252 |   |   | 2 |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | -, ДЗ |   |   | 180 |   |   | 2-3 |
| **ПМ.02** | **Производство и первичная обработка продукции животноводства** | **0з/4дз/2э** | **756** | **252** | **504** | **220** | **32** |  |
| МДК.02.01 | Технологии производства продукции животноводства | ДЗ, Э | 435 | 145 | 290 | 130 |   | 4 |
| МДК.02.02 | Кормопроизводство | -, -, ДЗ | 321 | 107 | 214 | 90 | 32  | 3-4 |
| УП.02 | Учебная практика | -, ДЗ |   |   | 180 |   |   | 4 |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   |   | 72 |   |   | 4 |
| **ПМ.03** | **Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** | **0з/2дз/2э** | **582** | **194** | **388** | **140** | **0** |  |
| МДК.03.01 | Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции | -, Э(к) | 282 | 94 | 188 | 90 |   | 3 |
| МДК.03.02 | Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции | Э(к) | 300 | 100 | 200 | 50 |   | 3 |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ |   |   | 72 |   |   | 3 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   |   | 72 |   |   | 3 |
| **ПМ.04** | **Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства** | **0з/4дз/1э** | **315** | **105** | **210** | **100** | **0** |  |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации  | ДЗ, ДЗ | 315 | 105 | 210 | 100 |   | 4 |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ |   |   | 36 |   |   | 4 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   |   | 36 |   |   | 4 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **0з/3дз/2э** | **258** | **86** | **172** | **80** |  |  |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья | Э, ДЗ | 258 | 86 | 172 | 80 |   | 3 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |   |   | 72 |   |   | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |   |   | 72 |   |   | 3 |
| **Всего**  | **6з/42дз/18э** | **6426** | **2142** | **4284** | **1990** | **32** |  |  |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** | 4 нед. |   |   |   |   |   |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | 6 нед. |   |   |   |   |   |  |
|  | **Консультации** | 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год |  |  |  |  |  |  |

# **5. обоснование вариативной части опоп спо ппссз**

**5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR**

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

**I Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSI/WSR для актуализации (разработки) ОПОП СПО**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование образовательной программы** | **Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)** | **Наименование выбранной компетенции WSI/WSR (одной или нескольких)** | **Уровень квалификации** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья (Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 Утв. пост. Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 дата введения 01.01.1996 (редакция октябрь 2017, с учетом поправок 1/2017 ОКПДТР, 2/2017 ОКПДТР)) | - | 2 |

**II Сопоставление ОПОП,** ЕТКС профессия Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ФГОС СПО ППССЗ** | **Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94** | **Компетенции WSI/WSR** | **Выводы** |
| ***Виды деятельности (ВД)*** | ***Обобщенные трудовые функции (ОТФ)******или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации*** | ***Наименование профессионального навыка*** | ***Выводы*** |
| **ВД 1** Производство и первичная обработка продукции растениеводства**ВД 2** Производство и первичная обработка продукции животноводства**ВД 3** Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства**ВД 4** Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции  | Характеристика работ. Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации. |  | Формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу |
| ***Профессиональные компетенции по каждому виду деятельности (ВД)*** | ***Трудовые функции (ТФ) по каждой обобщенной трудовой функции (ОТФ) или трудовые действия (ТД)*** | ***Наименование профессионального навыка*** | ***Выводы*** |
| 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.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 качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.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.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. | Характеристика работ. Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации. |  | Формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу |
| ***Практический опыт по каждому виду деятельности (ВД)*** | ***Трудовые функции (ТФ) или трудовые действия (ТД)*** | ***Наименование профессионального навыка*** | ***Выводы*** |
| **ПМ.01** **Производство и первичная обработка продукции растениеводства**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:- подготовки сельскохозяйственной техники к работе; - подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); - реализации схем севооборот;- возделывания сельскохозяйственных культур;- проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;- первичной обработки и транспортировки урожая.**ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - производства продукции животноводства;- первичной переработки продукции животноводства;- приготовления кормов.**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:- подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;- выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;- анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;- определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.**ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:- участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;- участия в управлении первичным трудовым коллективом;- ведения документации установленного образца; | Характеристика работ. Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации. |  | Формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу |
| ***Умения*** | ***Умения*** | ***Умения*** | ***Выводы*** |
| **ПМ.01** **Производство и первичная обработка продукции растениеводства**применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники;выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;определять качество семян;определять нормы, сроки и способы посева и посадки;определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;оценивать качество полевых работ;определять и оценивать состояниепроизводственных посевов;выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты;определять биологический урожай ианализировать его структуру;выбирать способ уборки урожая;проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков:составлять годовой план защитных мероприятий;**ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**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;проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;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;оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;выявлять заболевших животных;выполнять несложные ветеринарные назначения;выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;рассчитывать площади размещениярастениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации;соблюдать сроки и режимы хранения;выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;определять качество сырья, подлежащего переработке;производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;готовить продукцию к реализации;использовать средства измерения ирегулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;**ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства;планировать работу исполнителей;инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;оценивать качество выполняемых работ; | Характеристика работ. Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации. |  | Формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу |
| ***Знания*** | ***Знания*** | ***Знания и понимания*** | ***Выводы*** |
| **ПМ.01** **Производство и первичная обработка продукции растениеводства**знать:системы земледелия;основные технологии производстварастениеводческой продукции;общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства;основы селекции и семеноводствасельскохозяйственных культур;виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия иххранения, предпосевную подготовку;требования к сортовым и посевным качествам семян;особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;методы программирования урожаев;значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них **ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**знать:правила в области ветеринарии;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;основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;состав и питательность кормов, их рациональное использование;нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;технологии кормопроизводства;методы оценки качества и питательности кормов;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**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции** знать:основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;технологии ее хранения;устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;характерные неисправности в работеоборудования и методы их устранения;требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;основы технохимического контроля;методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;условия транспортировки продукциирастениеводства и животноводства;нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;порядок реализации продукции растениеводства и животноводства;требования к оформлению документов.**ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**знать:основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;структуру организации и руководимого подразделения;характер взаимодействия с другими подразделениями;функциональные обязанности работников и руководителей;основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;методы оценивания качества выполняемых работ;правила первичного документооборота, учета и отчетности. | Должен знать: правила приема сельскохозяйственных продуктов и сырья,правила определения качества сдаваемой продукции; государственные стандарты и технические условия; способы устранения дефектов и причины их возникновения; правила оформления установленной документации. |  | Формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу |

ФГОС СПО специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции соотнесен с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья». В результате сопоставления единиц ФГОС СПО, ЕТКС установлено:

1. Виды деятельности ФГОС СПО соотнесены с обобщенными трудовыми функциями (ОТФ) и трудовыми функциями (ТФ) соответствующего уровня квалификации: формулировки требований профессионального стандарта с ВД ФГОС формально не совпадают, но соответствуют направленности профиля.

2. Профессиональные компетенции по каждому виду деятельности (ВД) с трудовыми функциями (ТФ) по каждой обобщенной трудовой функции (ОТФ) или трудовые действия (ТД): формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу.

3. Практический опыт по каждому виду деятельности (ВД) и трудовые функции (ТФ) или трудовые действия (ТД): формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу.

4. Знания по каждому виду деятельности: формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу.

5. Умения по каждому виду деятельности: формулировки формально не совпадают, но соответствуют по смыслу

**III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды деятельности | Профессиональные компетенции |
| 1 | 2 |
| ВД 1 Производство и первичная обработка продукции растениеводства | ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводстваПК 1.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводстваПК 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 животноводстваПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводстваПК 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 сырьяПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период храненияПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукцииПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработкиПК 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 производстваПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителямиПК 4.3 Организовывать работу трудового коллективаПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителямиПК 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 ТУПК 5.2 Создавать условия хранения принятой продукции и сырьяПК 5.3 Оформлять сопроводительную документацию |
| Общие компетенции (ОК): 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 |

**IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО**

**а) Уточнение видов работ на практике**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные компетенции)** | **Виды работ на практике** |
| 1 | 2 |
| ВД 1 Производство и первичная обработка продукции растениеводстваОбъем практики: учебная практика – 252 часа, производственная практика (по профилю специальности) – 180 часов, производственная практика (преддипломная) – 144 часа |
| Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводстваВыбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводстваВыбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства | **Практика учебная**Организация и технология доработки семян и посадочного материала после уборки. Организация и технология подготовки почвы, семян к посеву озимых культур. Проверка состояния хранения семян и посадочного материла, отбор средних проб на подтверждение качества. Оценивание состояния производственных посевов. Определение урожая полевых культур, определение сроков и способов уборки. Организация и технология уборки полевых культур. Организация и проведение клубневого анализа перед закладкой на хранение. Организация закладки семян и посадочного материла на хранение**Практика производственная (по профилю специальности)**Ознакомление предприятием. Инструктаж по безопасности труда.Работа в качестве рабочего в разных отраслях растениеводства.Работа на заправочных площадках. Технология приготовления рабочих растворов.Работа на агрегатах для основной и предпосевной обработки почвы.Работа на посевных и посадочных агрегатах.Работа на агрегатах по междурядной обработке пропашных культур.работа на уборочных агрегатах.работа на току по подготовке семян к посеву и закладки его на хранение.Обобщение и оформление материалов практики**Практика производственная (преддипломная)**Ознакомление с предприятием. Работа в качестве технолога Работа в качестве технолога по учету продукции. Работа в отделе контроля продукции, в качестве приемщика с/х продукции Изучение работы отдела эксплуатации предприятия, отдела планирования, производственные экскурсии. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования и оформление отчета по практике. |
| ВД 2 Производство и первичная обработка продукции животноводстваОбъем практики: учебная практика – 180 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа, производственная практика (преддипломная) – 144 часа |
| Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводстваВыбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводстваВыбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства | **Практика учебная**Анализ структуры стада и качественные показатели по возрастным и половым группам скота. Изучение технологии кормления и содержания дойного стада отдельно по цехам. Изучение технологии содержания, рационы кормления, организация моциона, величина групп и принципы их формирования, подготовка коров и нетелей к отелу. Изучение продолжительности пребывания коров в цехе до и после отела. Организация родов и послеродовой уход, прием телят, кормление и содержание коров до и после отела. Цех раздоя, осеменения и производства молока: сроки поступления коров из родильного отделения, техника раздоя коров, рационы кормления, способ содержания, механизация раздачи кормов, уборки навоза, организация активного моциона животных. Система вентиляции. Технология машинного доения коров: доильные установки и доильные аппараты, кратность доения, соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов. Изучение технологии воспроизводства стада.Изучение технологии выращивания телят. Выращивание и откорм молодняка: типы и рационы кормления, способы содержания, приготовление и раздача кормов, использование добавок. Поение и уборка навоза. Техническое обслуживание машин для приготовления кормов. Техническое обслуживание машин для транспортировки и раздачи**Практика производственная (по профилю специальности)**Ознакомление с оборудованием и устройствами для создания микроклимата на ферме (комплексе) и водоснабжения животных.Выполнение работ по доению коров и первичной обработке молока.Выполнение работ по удалению навоза. Работа по составлению отчѐта: поголовье скота по видам и возрастам; перечень оборудования и машин для кормоприготовления, кормораздачи, поения животных, доения и навозоудаления; перечень погрузочно-разгрузочных и транспортных средств на ферме (комплексе). Выполнение работ по приготовлению кормов для животных, имеющихся в хозяйстве. Выполнение работ по раздаче кормов животным.**Практика производственная (преддипломная)**Ознакомление с предприятием. Работа в качестве технолога Работа в качестве технолога по учету продукции. Работа в отделе контроля продукции, в качестве приемщика с/х продукции Изучение работы отдела эксплуатации предприятия, отдела планирования, производственные экскурсии. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования и оформление отчета по практике. |
| ВД 3 Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукцииОбъем практики: учебная практика – 72 часа, производственная практика (по профилю специальности) – 72 часа, производственная практика (преддипломная) – 144 часа |
| Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырьяКонтролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период храненияВыбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукцииВыбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработкиВыполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции | **Практика учебная**Выбор сроков и режимов хранения плодово-ягодной продукции Выбор сроков и режимов хранения масличных культур Выбор сроков и режимов хранения зерновых культур Выбор сроков и режимов хранения овощных культур Выбор сроков и режимов хранения корнеплодов Выбор сроков и режимов хранения плодовых, бахчевых и зеленных овощей Выбор сроков и режимов хранения лука и чеснока Выбор сроков и режимов хранения картофеля Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества яблок их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества свеклы столовой их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества моркови столовой их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества картофеля свежего их требованиям Изучение действующих стандартов и определение соответствия качества пшеницы их требованиям Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна злаковых культур к переработке. Работа с ГОСТами.Ознакомление с техникой проведения технологических операций формирования помольных партий зерна и формирования сортов муки. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки зерна крупяных культур к переработке. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства муки на мельницах сельскохозяйственного типа и характеристикой новых мельничных агрегатов для сельского хозяйства. Работа с ГОСТами. 4. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки муки и вспомогательных материалов к замесу теста и выпечки хлеба. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций приготовления хлеба опарным и безопарным способами и особенностями приготовления ржаного хлеба. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций подготовки масличного сырья к переработке. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства растительных масел на масловырабатывающих установках сельскохозяйственного типа. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства квашенных, соленых. моченых овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства маринованных овощей, плодов и ягод. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства закусочных консервов. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства овощных и мясоовощных обеденных блюд. Работа с ГОСТами. Ознакомление с техникой проведения технологических операций производства овощных соков и напитков на их основе. Работа с ГОСТами.Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке молока. Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра. Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке мяса и его переработке.Оборудование и сооружения для хранения продукции животноводства.Изучение сооружений и оборудования элеватора. Расчеты по работе элеваторов. Технологические расчеты оборудования для очистки, сушки зерна.**Практика производственная (по профилю специальности)**Изучение работы оборудования по первичной переработке молока.Производить расчет площади размещения оборудования для хранения животноводческой продукции. Производить расчет площади размещения оборудования для хранения растениеводческой продукции. Обслуживание оборудования и средства автоматики. Использование средств измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов при переработки и хранении продукции.Изучить устройство, принцип работы оборудования для переработки молока в кисломолочную продукцию. Изучить устройство, принцип работы оборудования для переработки молока в сливочное масло и сыр.Изучить устройство, принцип работы оборудования для переработки зерна в муку и крупу. Изучение работы оборудования по первичной переработке мяса. Изучение работы оборудования по первичной переработке картофеля и овощей. Изучить характерные неисправности в работе оборудования молочного завода и способы их устранения. Изучить характерные неисправности в работе оборудования мясокомбината и способы их устранения.Составить отчет о выполненной работе на практике **Практика производственная (преддипломная)**Ознакомление с предприятием. Работа в качестве технолога Работа в качестве технолога по учету продукции. Работа в отделе контроля продукции, в качестве приемщика с/х продукции Изучение работы отдела эксплуатации предприятия, отдела планирования, производственные экскурсии. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования и оформление отчета по практике. |
| ВД 4 Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукцииОбъем практики: учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов, производственная практика (преддипломная) – 144 часа |
| Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производстваПланировать выполнение работ исполнителямиОрганизовывать работу трудового коллективаКонтролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителямиВести утвержденную учетно-отчетную документацию | **Практика учебная**Расчет по принятой методике основных производственных показателей в области растениеводства и животноводства; планирование работы исполнителей; инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ; подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; оценка качество выполняемых работ**Практика производственная (по профилю специальности)**Расчет по принятой методике основных производственных показателей в области растениеводства и животноводства; планирование работы исполнителей; инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ; подбор и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; оценка качество выполняемых работ.**Практика производственная (преддипломная)**Ознакомление с предприятием. Работа в качестве технолога Работа в качестве технолога по учету продукции. Работа в отделе контроля продукции, в качестве приемщика с/х продукции Изучение работы отдела эксплуатации предприятия, отдела планирования, производственные экскурсии. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования и оформление отчета по практике. |
| ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихОбъем практики: учебная практика – 72 часа, производственная практика (по профилю специальности) –72 часа, производственная практика (преддипломная) – 144 часа |
| Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУСоздавать условия хранения принятой продукции и сырьяОформлять сопроводительную документацию | **Практика учебная**Приемка продуктов растениеводства Организация хранения продуктов растениеводства. Оформление сопроводительных документов.Приемка и транспортировка сельскохозяйственных животных и продукции. Определение упитанности сельскохозяйственных животных. Определение качества сырья и продуктов животноводства органолептическим и физико-химическим методом. Определение способов хранения животноводческой продукции и сырья Оформление сопроводительных документов**Практика производственная (по профилю специальности)**Участие в организации приема и сортировки зерна. Взвешивание зерна. Подготовка оборудования для отбора точечных проб. Осуществление отбора точечных проб. Формирование объединенной, средней и среднесуточной проб. Выделение навесок для анализа. Осуществление взвешивания и приемки муки, крупы. Определение качества зерна, муки и крупы. Организация и проведение приемки и сортировки плодов и овощей. Оценка качества принимаемых плодов и овощной продукции в соответствии с требованиями. Взвешивание сырья. Организация и проведение приемки и оценка качества продуктов переработки технических культур. Организация и проведение приема молока в соответствии с требованиями к качеству молока. Определение плотности, массовой доли жира. Определение органолептических физико-химических свойств молока, расчет с поставщиками. Прием и сортировка молока для маслоделия и сыроделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к сырью, согласно государственным стандартам и техническим условиям Организация и проведение приема, сортировки яиц и оформление установленной документации. Оценка качества яйцепродуктов. Организация закладки и режимов хранения зерна в соответствии с его качеством. Определение температуры, влажности, аэрации зерновой массы как основных условий, определяющие еѐ сохранность. Оформление и заполнение документов о качестве зерна и продуктов его переработки. Организация закладки и режима хранения плодов и овощей, в соответствие с требованиями к их качеству. Оформление установленной учетно-отчетной документации Организация хранения молока и молочных продуктов в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья. Определение дефектов и пороков молока и молочных продуктов. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Организация режимов хранения мяса и мясопродуктов. Организация ветеринарно-санитарного контроля за мясом и мясопродуктами. Оформление установленной учетно-отчетной документации. Технология хранения яиц. Микробиологические процессы, протекающие при хранении яиц и яйцепродуктов. Определение степени свежести яиц.**Практика производственная (преддипломная)**Ознакомление с предприятием. Работа в качестве технолога Работа в качестве технолога по учету продукции. Работа в отделе контроля продукции, в качестве приемщика с/х продукции Изучение работы отдела эксплуатации предприятия, отдела планирования, производственные экскурсии. Систематизация материала, собранного для дипломного проектирования и оформление отчета по практике. |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|  | **Вариативная часть циклов ППССЗ** | **4320**(3024+1296) | **2880**(2016+864) | Акт согласования вариативной части ОПОП СПО с работодателямиПротокол заседания Круглого стола от 15.05.2019 № 11ЕТКС профессия Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья;Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. МОН РФ от 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн)«Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановлением Минтруда РФ от 21.08.98 №37) (ред. От 29.04.2008)Письмо министерства образования и науки РФ от 07.08.2014г. №08-1045«Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»Письмо ГБУ КК НМЦ ДПО №229/02-01 от 29.08.14г. «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности»Постановление Законодательного Собрания края от 24 ноября 2010г. №2248-П «О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае», Распоряжение главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 30.09.2008г. №789-р «О мерах по противодействию коррупции в Краснодарском крае», приказ МОН КК от 31.12.2014г. №5734 «Об утверждении плана противодействия коррупции в профессиональных образовательных учреждениях, подведомственных министерству образования и науки Краснодарского края»; письмо Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 05.07.2019 №47-01-13-13280/19 «О методических рекомендациях по финансовой грамотности» |
| **ОГСЭ. 00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **696**(624+72) | **464**(416+48) |  |
| **ОГСЭ.01.** | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы философии»**уметь:**- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; **знать:**- роль философии в жизни человека и общества; - сущность процесса познания;  | **72**(54+18) | **60**(48+12) |  |
| **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;**- составлять текущий перспективный семейный бюджет, оценивать его баланс;**- 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;**- 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**  | **127**(108+19) | **85**(72+13) |  |
| **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) |  |
| **ЕН.02** | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Экологические основы природопользования»**уметь:**- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; **знать:**- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды;- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории  | **67**(54+13) | **45**(36+9) |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **3497**(2292+1205) | **2331**(1528+803) |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **1415**(1047+368) | **943**(698+245) |  |
| 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;**знать:**- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; - требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); - технику и принципы нанесения размеров ;- классы точности и их обозначение на чертежах;- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления  | **180**(87+93) | **120**(58+62) |  |
| ОП.05 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Техническая механика»**уметь:*** читать кинематические схемы;
* определять напряжения в конструкционных элементах;

**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:**- производить необходимые расчеты;- выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; **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.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 | **105**(54+51) | **70**(36+34) |  |
| ОП.13 | В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»**знать:**- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;- основы военной службы и обороны государства; - способы защиты населения от оружия массового поражения | **117**(102+15) | **78**(68+10) |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **2082**(1245+837) | **1388**(830+558) |  |
| **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; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; **знать:**- правила в области ветеринарии;- 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 | **708**(435+273) | **472**(290+182) |  |
| **ПМ.03** | В результате изучения вариативной части профессионального модуля«Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции»обучающийся должен:**уметь:**- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - 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;**знать:**- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;- методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;- основы технохимического контроля;- условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства  | **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:**знать:**- основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений  | **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 опоп спо ппссз**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики** | **Наименование циклов и программ** | **Номер приложения, содержащего программу ОПОП** |
| **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 | Экология | 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 |
| **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)** | **7** |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная)** | **8** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | **9** |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

**7. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП 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 «Колледж Ейский» 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 «Колледж Ейский» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК «Колледж Ейский» самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК «Колледж Ейский» после предварительного положительного заключения работодателей.

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 «Колледж Ейский» 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 «Колледж Ейский» к выполнению профессиональной деятельности.

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

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

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 «Колледж Ейский».

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 «Колледж Ейский» 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 «Колледж Ейский» 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 «Колледж Ейский» 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 «Колледж Ейский»).

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