

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное, бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени  
М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»  
АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Утверждено на заседании  
Ученого Совета Дагестанского ГАУ  
им. М.М. Джембулатова  
от «26» декабря 2023 г., протокол №4



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГОЗВЕНА  
(ПССЗ)**

**по профессии**

**19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного  
происхождения»  
(на базе среднего общего образования)**

**Форма обучения - очная  
Срок обучения – 10 месяцев**

**Махачкала 2023**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», утвержденного Приказом Минпросвещения России от 10 ноября 2022 г. N 958.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

**СОГЛАСОВАНО:**

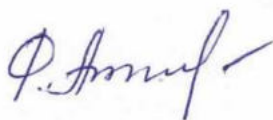


Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

**Одобрено на заседании ПЦК**  
Общепрофессиональных,  
специальных дисциплин  
20 «декабря» 2023 г., протокол № 4.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова  
(инициалы, фамилия)

Эксперт-работодатель:

ООО «Терек»  
(наименование предприятия)  
директор  
(должность)  
Мельдикаев Я.Д.  
ФИО



## Содержание

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ .....	5
1.3.Общая характеристика ППССЗ.....	6
<b>Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>8</b>
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	8
<b>Раздел 3. Требуемые результаты освоения образовательной программы</b>	
3.1.Общие компетенции.....	9
3.2. Личностные результаты .....	10
3.3. Профессиональные компетенции.....	12
<b>Раздел 4. Структура образовательной программы</b>	
4.1. Учебный план.....	38
4.2. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).....	39
4.3. Календарный учебный график.....	48
4.4. Рабочая программа воспитания.....	48
4.5. Календарный план воспитательной работы .....	49
4.6. Рабочие программы практик.....	50
<b>Раздел 5. Условия реализации образовательной программы</b>	
5.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	51
5.2. Требования к организации воспитания обучающихся .....	54
5.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	55
5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	55
5.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы..	56
<b>Раздел 6. Характеристика социокультурной среды техникума .....</b>	<b>56</b>
<b>Раздел 7. Механизм обеспечения эффективной самостоятельной работы.....</b>	<b>60</b>
<b>Раздел 8. Механизм участия обучающихся в формировании индивидуальной образовательной программы.....</b>	<b>62</b>
<b>Раздел 9. Формирование фондов оценочных средств учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), государственной итоговой аттестации.....</b>	<b>63</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
Приложение 1.Учебный план	
Приложение 2. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	
Приложение 3. Календарный учебный график	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 6. Рабочие программы практик	
Приложение 7. Фонды оценочных средств учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), государственной итоговой аттестации	

## 1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» реализуется по программе базовой подготовки.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания рабочих учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (по профилю специальности) практики, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» составляют:

- Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», утвержденный Приказом Минпросвещения России от 10 ноября 2022 г. N 958.
- Приказ № 762 от 24.08.2022 г. Министерства Просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.);
- Письмо Министерства просвещения РФ от 18 июля 2022 г. N АБ- 1951/06 "Об актуализации примерной рабочей программы воспитания";
- Письмо Министерства просвещения РФ от 27 июля 2021 г. N НН-62/06 "О направлении примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования";
- Устав Дагестанского ГАУ им.М.М.Джамбулатова;
- Правила приема в Аграрно-экономический техникум, утвержденными ФГБОУ ВО Дагестанским ГАУ им.М.М.Джамбулатова.

### 1.3.Общая характеристика ППССЗ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор.

Направленность ОП (по выбору):

- ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого;

- ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена, базовой подготовки по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» при очной форме получения образования:

на базе среднего общего образования – 10 месяцев;

на базе основного общего образования – 1 год 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год.

Структура и объем образовательной программы:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 540
Практика	Не менее 468
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	1476

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952
--	------

Образовательная программа включает:  
 социально-гуманитарный цикл;  
 общепрофессиональный цикл;  
 профессиональный цикл.

В рамках образовательной программы выделяется обязательная часть и вариативная часть.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

### 2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации):

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
Ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого (по выбору)	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания молочной продукции и мороженого в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
Ведение технологического процесса производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) (по выбору)	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с технологическими инструкциями.



<p>Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)</p>	<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).</p> <p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов</p>
--	---

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения ППСЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

**Общие компетенции:**

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном

и иностранном языке.

### 3.2. Личностные результаты реализации программы воспитания

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания(дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
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	<b>ЛР 2</b>
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	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных	<b>ЛР 8</b>

традиций и ценностей многонационального российского государства	
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	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup></b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>

3.3. Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Виды деятельности	И наименование Компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>                      ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b>                      применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной</p>
		<p>переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их</p>

		<p>расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения</p>

		<p>потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b>  применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на</p>
--	--	---

		<p>отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p> <p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных,</p>
--	--	---

		упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной</p>



		<p>переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2.          Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,</p>

		полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и
		<p>мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>

		<p><b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций</p>
--	--	---

		<p>производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики</p>
--	--	---

		расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной</p>

		<p>переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p><b>Знания:</b>  общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима</p>
--	--	---

		<p>при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с</p>

	санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны
	труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.



		<p><b>Знания:</b>  общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>

<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p><b>Умения:</b> приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
	<p><b>Знания:</b> общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к</p>

		<p>качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке(по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом</p>

		<p>процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
		<p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения</p>

		<p>или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля</p>

	качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии
	<p>оборудования.</p> <p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>

		<p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения</p>
		<p>продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.3.  Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля</p>

		<p>температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения</p> <p>требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>



		<p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p><b>Практический опыт:</b>  планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>

		<p><b>Умения:</b>          рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>
		<p><b>Знания:</b>          принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		<p><b>Практический опыт:</b>          планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>
		<p><b>Умения:</b>          планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p>
		<p><b>Знания:</b>          принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
ПК 3.3. Организовывать работу трудового	ведения	<p><b>Практический опыт:</b>          утвержденной учетно-</p>

	<p>коллектива.</p>	<p>отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p>
		<p><b>Умения:</b>          применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p>
		<p><b>Знания:</b>          принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>
	<p>ПК 3.4.          Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от</p>

		<p>внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p>
		<p><b>Умения:</b> использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p>
		<p><b>Знания:</b> способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p><b>Умения:</b> правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение</p>

		<p>производственных плановых заданий.</p> <p><b>Знания:</b>  учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
--	--	---

## 4. Структура образовательной программы

### 4.1. Учебный план

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Учебный план состоит из титульной части, графика учебного процесса, таблицы «План учебного процесса».

Учебный план регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы и определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности сформирован с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО. Письма Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования")

Группы студентов, принятых на базе основного общего образования, приступают к обучению с I курса. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по профессии.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения при очной форме обучения не превышает 36 часов в неделю, при максимальной учебной нагрузке студента 54 часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – 5 дней, продолжительность занятий – 90 минут. Объем каникулярного времени составляет 8 – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Общий объем часов – 1476.

ППССЗ предусмотрено проведение практик: учебной, в объеме 3 недели, в лабораториях техникума, и производственной практики (по профилю специальности) – в объеме 10 недель, на предприятиях мясной промышленности. Производственная практика проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), экзамен (квалификационный) (комплексный).

Для проведения промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам создаются контрольно-измерительные материалы (КИМы). Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает формы аттестации: экзамен; дифференцированный зачет. Экзамены проводятся по: математике (письменно); химии (устно); русскому языку (письменно), биологии (устно).

Для аттестации обучающегося на соответствие их персональных достижений требованиям ППСЗ создаются контрольно-оценочные средства (КОСы), позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоения компетенций.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации и экзамена (квалифицированного) – после предварительного положительного заключения работодателя.

В качестве государственной итоговой аттестации предусмотрен демонстрационный экзамен.

#### **4.2. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)**

Программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке программ учебных дисциплин и утверждены директором.

Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.01 История России	Приложение 4.15
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу социально-гуманитарных дисциплин	Приложение 4.16
2. Формируемые компетенции	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	– основные направления развития ключевых регионов мира на современном этапе; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов на современном этапе; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение 4.17
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу социально-гуманитарных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Приложение 4.18
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин	



2. Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 5, ОК 7	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>основы военной службы и обороны государства;</li> <li>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	

Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.04. Физическая культура	Приложение 4.19
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу социально-гуманитарных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК 8	
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.05 Основы финансовой грамотности	Приложение 4.20
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.07 ОК.09	

	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>картирование потока создания ценности;</li> <li>- подготовка документов для проведения наблюдения за организацией производства;</li> </ul> <p>выявление потерь на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование методов и инструментов бережливого производства для устранения потерь;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основы организации бережливого производства;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства;</li> <li>- современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства.</li> </ul> <p>метод 5S;</p> <p>канбан;</p> <p>поток единичных изделий;</p> <p>пока-ёкэ;</p> <p>карта потока создания ценности;</p> <p>всеобщий уход за оборудованием;</p> <p>кайдзен.</p>	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	СГ.06 Основы бережливого производства	Приложение 4.21
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин	
2. Формируемые компетенции	ОК 01, ОК 03 , ОК04	
	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>взаимодействовать в коллективе и работать в команде;</li> <li>рационально планировать свои доходы и расходы;</li> <li>грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</li> </ul>	

	<p>анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;</li> <li>виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</li> <li>основные виды планирования;</li> <li>устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;</li> <li>сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы;</li> <li>схемы кредитования физических лиц;</li> <li>устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;</li> <li>признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля;</li> <li>классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;</li> <li>виды страхования;</li> <li>виды пенсий, способы увеличения пенсий</li> </ul>	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	ОП.01. Основы микробиология, санитарии и гигиены	
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин	
2.Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 4, ОК 5 ,ОК 9	
3. Знания, умения и навыки,	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: уметь:	

<p>формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>давать оценку полученным результатам; работать с лабораторным оборудованием; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия, их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	
<p>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</p>	<p>ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Приложение 4.25</p>
<p>1. Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин</p>	
<p>2. Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>	
<p>Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	

1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин		
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 4, ОК 5 ,ОК 9		
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	ОП.04. Охрана труда		
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин		
2.Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 4, ОК 5 ,ОК 9		
3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p> <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия</p>	Приложение4.25	

	собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	
	межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	
Индекс и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	ОП. 05 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	
1. Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу раздела общепрофессиональных дисциплин	
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 4	

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором техникума, согласованы с работодателями.

Индекс и наименование профессионального модуля, междисциплинарного курса в соответствии с учебным планом	<p>ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий</p> <p>МДК.01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Приложение 4.44
--	--	-----------------

Индекс и наименование профессионально-го модуля, в соответствии с учебным планом	ПМ. 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 1ДК.02.01. Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 1ДК 02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Приложение 4.45
--	--	-----------------

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей составляются с учетом формирования необходимых компетенций, указанных в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования, матрицы соответствия компетенций структурным единицам ППССЗ и оценочным средствам. Полнотекстовые версии *рабочих программ* учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей представлены в приложении. *Аннотации* рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей представлены в виде отдельных документов.

Программы учебной и производственной практик профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по практике.

### 4.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной (итоговой) аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО и включает титульный лист, календарный график учебного процесса по каждому курсу, календарный график аттестаций. *Календарный учебный график* представлен в виде отдельного документа в приложении.

### 4.4. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Воспитание обучающихся при освоении ППССЗ осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания, плана воспитательной работы и календарного плана воспитательной работы.



Рабочая программа воспитания «Аграрно-экономический техникум» направлена на решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Она показывает, каким образом педагоги могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности и тем самым сделать образовательное учреждение воспитывающей организацией.

Задачи программы:

- формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей,

Основные направления воспитания:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- патриотическое воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание;
- трудовое воспитание.

План воспитательной работы включает в себя следующие модули:

Модуль 1. «Кураторство и поддержка»;

Модуль 2. «Учебное занятие»;

Модуль 3. «Взаимодействие с родителями»;

Модуль 4. «Правовое сознание»;

Модуль 5. «Студенческое самоуправление»;

Модуль 6. «Профориентация и развитие карьеры»;

Модуль 7. «Ключевые дела техникума»;

Модуль 8 «Мероприятия вне техникума»;

Модуль 9. «Профилактика и безопасность»;

Модуль 10. «Социальное партнёрство».

В ходе планирования календарного плана воспитательной работы учитывался воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в приложении.

Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 7).

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 8.

#### **4.5. Календарный план воспитательной работы**

Воспитательная работа в техникуме является составной частью учебно-воспитательной работы и является одним из основных видов деятельности педагогического коллектива.

**Цель воспитательной работы:** Объединение усилий педагогического коллектива, студентов и родителей в создании благоприятных условий для формирования сплочённого коллектива; развитие высоконравственной личности,

разделяющей российские традиционные духовные ценности, готовой к мирному созиданию и защите Родины, и ответственной за себя и свою страну.

Календарный план воспитательной работы – это инструмент реализации рабочей программы воспитания, план, в котором заблаговременно определяются направления воспитательной работы, содержание воспитательных мероприятий, порядок и последовательность осуществления программы воспитания, с указанием сроков и ответственных исполнителей.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

#### **4.6. Рабочие программы практик**

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями, концентрированно в рамках освоения профессиональных модулей. Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено в рамках освоения профессиональных модулей. Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, а так же в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договора между организацией и техникумом, с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии.

Рабочие программы практик (учебных, производственных) представлены в приложении 6.

## 5. Условия реализации образовательной программы

### 5.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы

Аграрно-экономический техникум Дагестанского ГАУ располагает на законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП - специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы;

- все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами;

- помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

- Аграрно-экономический техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства;

- при использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику;

- в качестве основной литературы Аграрно-экономический техникум использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП;

- образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, государственной итоговой аттестации.

Аграрно-экономический техникум, реализующий основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

Технологии производства продукции животноводства

Технологического оборудования производства продукции животноводства

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир (электронный) и место для стрельбы

Залы Библиотека,

Читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал

Основными базами практики студентов, обучающихся по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», с которыми у техникума оформлены договорные отношения являются предприятия Республики Дагестан.

Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума.

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всеучебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в сети Интернет на странице техникума в информационной системе «Единая образовательная система «Дневник.ру».

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствует нормативным требованиям.

Читальный зал библиотеки располагает четырьмя компьютерами с выходом в Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет). Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой:

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические издания:

- Сборник нормативных показателей, действующих в молочной промышленности;
- Сборник технологических инструкций по производству молочной продукции;
- Справочник технолога мясного производства: технология и рецептуры (1 – 10 том);
- Энциклопедический словарь-справочник Мясная промышленность;
- Новая Российская энциклопедия;
- Краткая Российская энциклопедия
- Периодические издания включают специализированные журналы в расчёте 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.
- Периодические издания включают специализированные журналы в расчёте 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающему обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим основные наименования журналов:

1. Молочная промышленность. Научно-технический и производственный журнал;
2. Молочная река. Ежеквартальный журнал для профессионалов;
3. Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. Единственный всероссийский информационно-аналитический и практический двухмесячный журнал;
4. Все о молоке, сыре и мороженом. Официальное издание союза производителей пищевых ингредиентов (газета);
5. Переработка молока: технология, оборудование, продукция. Отраслевой специализированный журнал;
6. Сыроделие и маслоделие. Официальное издание союза производителей пищевых ингредиентов (журнал).

Реализация ППСЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Значительную долю в общем составе библиотечных ресурсов библиотеки занимают электронные информационные ресурсы, которые дают пользователю возможности качественно нового уровня: быстрый поиск, оперативный доступ, удобство в использовании, интерактивные возможности. В состав информационных ресурсов библиотеки входит: электронный каталог; справочно-

поисковый аппарат.

## 5.2. Требования к организации воспитания обучающихся

Основными направлениями воспитательной работы в Аграрно-экономическом техникуме являются:

- организация научно-исследовательской деятельности студентов;
- дополнительное образование;
- культурно-массовая работа;
- спортивно-оздоровительное направление;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое и профилактическое направление;
- социально-психологическое направление.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Для повышения эффективности воспитательного процесса в Аграрно-экономическом техникуме Дагестанского ГАУ ведется работа по следующим направлениям:

- 1) совершенствуется структура управления воспитательной системой в техникуме;
- 2) повышается квалификация педагогических работников и внедряются современные формы и методы работы с обучающимися;
- 3) расширяется круг внешних социальных партнеров и увеличивается взаимодействие;
- 4) используются новые формы и методы повышения самостоятельности, способности к саморазвитию обучающихся;
- 5) развивается социальная активность обучающихся, волонтерство.

Техникум имеет развитую сеть социальных партнеров: образовательные (общеобразовательные, профессиональные образовательные организации), органы

местного самоуправления, общественные объединения, объекты социальной и культурной сферы, представители малого и среднего бизнеса, здравоохранения.

### **5.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация программы ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Квалификация педагогических работников Аграрно-экономического техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях Республики Дагестан, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов. В процесс реализации образовательной программы задействовано 10 преподавателей, зав. производственным обучением, 6 внутренних совместителя. С высшим образованием 100% преподавателей. Базовое образование преподавателей и заведующего производственным обучением по специальности соответствует профилю подготовки на 100%.

### **5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по

специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

### **5.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ Аграрно-экономический техникум принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программ СПО Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ППСЗ привлекает работодателей и иных юридических или физических лиц, включая педагогических работников Дагестанского ГАУ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ППСЗ обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ППСЗ в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ППСЗ требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ППСЗ может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **6. Характеристика социокультурной среды техникума**

В условиях профессионального образования целью психолого-педагогического сопровождения является обеспечение профессионально-личностного развития студентов, где основная задача – это формирование самостоятельной, ответственной, психически здоровой личности, способной к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда. Социально-педагогическая работа в Аграрно-экономическом техникуме Дагестанского ГАУ направлена на формирование социокультурной среды, создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации



личности, сохранения здоровья обучающихся, на развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих кружков, секций. Характеристиками социокультурной среды техникума, обеспечивающими развитие социально-личностных компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды техникума, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие техникума с различными образовательными организациями, СМИ и другими социальными институтами. В настоящее время серьезное внимание уделяется совершенствованию воспитания будущего специалиста, а именно создание условий для развития личности и реализации ее творческой активности, которые позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда. Воспитание в техникуме осуществляется на основе следующих принципов:

- преемственности воспитательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей студентов;
- целенаправленного управления развитием личности студента как целостным процессом с учетом региональных и национальных особенностей, а также профессиональной специфики;
- личностного подхода, признающего интересы личности обучаемого и его семьи;
- гражданственности, выражающейся в соотношении воспитательной деятельности с интересами общества и государства;
- вариативности воспитательных систем, предполагающих различные модели воспитательной деятельности.

В техникуме разработана Концепция воспитательной работы содержащая основные цели, задачи, организацию и содержание воспитательной работы в техникуме, направленной на формирование социокультурной среды техникума.

С целью всестороннего развития и социализации студентов сотрудниками библиотеки проводятся библиографические занятия со студентами 1 курса, готовятся экспозиции книжно-журнальных выставок ко дню знаний, Всемирному дню учителя, и другим памятным датам и событиям. Преподаватели истории проводят экскурсии по объектам культурного наследия и памятникам культуры и истории города Махачкалы. Кураторами учебных групп организуются тематические классные часы на темы: «Возможности портала государственных услуг», «Герои вчерашнего дня – герои отчизны моей», «Вредные привычки», «Путеводитель по взрослой жизни».

В Аграрно-экономическом техникуме Дагестанского ГАУ действуют кружки

художественного творчества, технического творчества и научно-исследовательские, в которых студенты углубляют свои знания, развивают творческие способности.

Техникум создает условия для сохранения здоровья студентов, формирования здорового образа жизни:

- на базе спортивно-оздоровительного центра работает 15 спортивных секций: баскетбол (юноши, девушки), волейбол (юноши, девушки), настольный теннис, легкая атлетика, футбол, шахматы, шашки, шейпинг, атлетическая гимнастика, стрельбы и самообороны;

- ежегодно в сентябре проводится спортивный праздник «День здоровья» среди студентов очной формы обучения;

- студенты и преподаватели принимают активное участие во всех городских спортивных мероприятиях;

С целью социальной адаптации и сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, социальный педагог проводит беседы по теме: «Распорядок дня», «Личная гигиена», «Планирование личного бюджета», осуществляет мониторинг успеваемости и посещаемости занятий этими детьми и контроль за выплатами детям средств, предусмотренных законодательством.

В техникуме созданы условия для развития и реализации исследовательской деятельности студентов, как средства обновления содержания и повышения уровня профессиональной подготовки в процессе модернизации системы профессионального образования. Основными задачами организации и развития системы НИРС в техникуме являются:

- обеспечение интеграции учебных занятий и научно-исследовательской работы студентов;

- развитие навыков самостоятельной научно (учебно) - исследовательской работы в соответствии с индивидуальными способностями и интересами студентов;

- создание условий для раскрытия и реализации личностных творческих способностей студенческой молодежи;

- расширение массовости и повышение результативности участия студентов в исследовательской деятельности;

- отбор талантливой молодежи, проявившей способности и стремление к исследовательской деятельности;

- формирование и развитие у будущих специалистов: умения осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; способности быстрой адаптации, приложения полученных знаний и умений при изменяющихся требованиях к своей деятельности; освоения практики планирования, выбора оптимальных решений в условиях рыночных отношений; готовности и способности к повышению квалификации и переподготовке.

Основными формами НИРС в АЭТ являются:

- подготовка рефератов, докладов, исследовательских работ в профессиональной области;

- участие студентов в проектных работах;
- участие в научных семинарах, конференциях, конкурсах учебно-исследовательских работах, олимпиадах по дисциплинам;
- участие в городских, региональных и международных научных конференциях.

Культурно-массовая работа в техникуме направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного отношения к традициям техникума, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии и др. мероприятия. Физкультурно-оздоровительная работа в техникуме направлена на воспитание подрастающего поколения, формирование здорового образа жизни, организацию отдыха и досуга, восстановление и развитие телесных и духовных сил. Воспитание гражданственности предполагает формирование активной гражданской позиции личности, гражданского самоопределения, осознания внутренней свободы и ответственности за собственный политический и моральный выбор. Критериями и показателями эффективности воспитательной работы по формированию гражданственности студенческой молодежи являются: проявление ими гражданского мужества, порядочности, убежденности, терпимости к другому мнению; соблюдение законов и норм поведения; желание участвовать в патриотических мероприятиях, знание и выполнение традиций, уважение к историческому прошлому своей страны, своего края, города, образовательного учреждения, к деятельности предшествующих поколений.

Гражданско-патриотическое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами гражданско-патриотического воспитания студентов являются:

- формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания;
- формирование исторической памяти, разъяснение исторической связи поколений;
- привитие любви и бережного отношения к родному языку;
- вовлечение студентов и участие их в различных формах социально-значимой деятельности, формирование чувства коллективизма и личной ответственности.

В воспитательной деятельности Аграрно-экономического техникума существует система профилактики. Основными задачами данной работы являются:

- повышение правовой грамотности студентов;
- организация системы мероприятий, направленных на профилактику социально обусловленных заболеваний;
- информационное обеспечение студентов нормативными документами техникума;
- просветительская работа о последствиях наркомании, алкоголизма и других

зависимостей;

– образцовое поведение преподавателей и сотрудников колледжа как средство воспитания студентов.

Студенческое самоуправление - это особая форма инициативной, самостоятельной, ответственной деятельности студентов, направленная на решение важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие ее социальной активности, поддержку социальных инициатив. Выступая одним из мощных стимулов повышения социальной активности студенческого коллектива, самоуправление является демократическим институтом, ориентированным на совместную с администрацией техникума деятельность, оптимизацию всей жизнедеятельности техникума. В техникуме активно работает Студенческий совет, советы общежитий. Ежемесячно проходят Заседания Студенческий совет по вопросам подготовки и организации воспитательных мероприятий по техникуму и общежитию; итогам промежуточных аттестаций; выявлению и анализу проблем, затрудняющих учебный процесс. Студенческий совет участвует в проведении мероприятий по плану общественных организаций.

Иногородние студенты техникума могут проживать в общежитии. Воспитатели общежития проводят знакомство жильцов с правилами внутреннего распорядка; инструктаж по технике безопасности; беседы по профилактике травматизма, инфекционных заболеваний.

В Дагестанском ГАУ им. М.М. Джамбулатова действует культурный центр, студенты которого проводят праздничные концерты, посвященные Дню учителя, Дню студента, Дню толерантности, 8 марта и Дню Победы.

## **7. Механизм обеспечения эффективной самостоятельной работы**

Самостоятельная работа в техникуме регулируется Положением о самостоятельной работе обучающихся по учебной дисциплине/профессиональному модулю на основе норм Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Самостоятельная работа - вид деятельности, при котором в условиях систематического уменьшения прямой помощи преподавателя обучающиеся выполняют различные учебные задания в соответствии с нормами ФГОС СПО.

Самостоятельная работа обучающихся является одной из важнейших составляющих образовательного процесса как планируемая познавательная, организационно и методически направляемая деятельность, осуществляемая без прямой помощи преподавателя, для достижения конкретного результата.

Основным принципом организации самостоятельной работы является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности обучающихся в учебной аудитории, при внеаудиторной работе с преподавателями, при домашней подготовке.

Содержание самостоятельной работы обучающихся описывается в рабочей учебной программе каждой дисциплины/модуля и направлено на

систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся, расширение/ углубление практических знаний и умений по данному курсу, развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности, формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Обязательным условием организации самостоятельной работы по конкретной дисциплине/модулю является обеспечение полной информированности о целях и задачах самостоятельной работы, сроках выполнения, формах контроля и самоконтроля, доступности выполнения.

Организация самостоятельной работы реализуется в двух направлениях:

–аудиторная самостоятельная работа по дисциплине (профессиональному модулю) выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя (мастера производственного обучения) и по его заданию;

–внеаудиторная (самостоятельная) работа выполняется обучающимся по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

–подготовка и написание рефератов, докладов, очерков и других письменных работ на заданные темы с правом выбора темы и руководителя работы;

–выполнение домашних заданий разнообразного характера: решение задач, перевод и пересказ текстов, подбор и изучение литературных источников, разработка и составление различных схем, выполнение графических работ, проведение расчетов и др.;

–выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у обучающихся самостоятельности и инициативы;

– подготовка к участию в научно-теоретических конференциях, смотрах, олимпиадах и др.;

– подготовка выпускной квалификационной работы.

Педагогические условия организации самостоятельной работы:

–разъяснять цели работы, контролировать понимание этих целей на каждом этапе, постепенно формируя у обучающихся умение самостоятельной постановки задачи и выбора цели, развивая положительное отношение к внеаудиторной самостоятельной работе;

–иметь достаточный банк заданий и задач для самостоятельного решения, дифференцированных по степени сложности;

–отдавать предпочтение активным и интерактивным формам организации учебного процесса;

–включать в некоторые виды самостоятельных работ разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала;

- использовать как групповую, так и индивидуальную формы работы.

Распределение объема времени, отведенного на внеаудиторную (самостоятельную) работу по разделам и темам учебной дисциплины (профессионального модуля), осуществляется преподавателем. Эмпирически

определяются затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного учебного задания: на основе наблюдений за выполнением обучающимися аудиторной самостоятельной работы, опроса обучающихся о затратах времени на то или иное задание, хронометража собственных затрат времени на решение той или иной задачи.

С целью результативности самостоятельной работы обучающихся применяются активные виды контроля:

- входной контроль знаний и умений в начале изучения дисциплины;
- текущий контроль, то есть регулярное отслеживание уровня усвоения материала на лекциях, практических и лабораторных занятиях;
- промежуточный контроль по окончании изучения раздела модуля/дисциплины;
- самоконтроль, осуществляемый обучающимся в процессе изучения дисциплины, МДК при подготовке к контрольным мероприятиям;
- итоговый контроль по дисциплине, МДК в виде дифференцированного зачета или экзамена;
- контроль остаточных знаний и умений спустя определенное время после завершения изучения дисциплины, МДК;
- рейтинговая система оценки;
- тестовый контроль знаний и умений.

В комплекс методического обеспечения самостоятельной работы входят тексты лекций, учебные и методические средства (инструкции, рекомендации, задания, задачи и др.), дидактические средства (первоисточники, документы, карты, таблицы и др.) и другое.

Конкретные пути и формы организации самостоятельной работы с учетом курса обучения, уровня подготовки обучающихся и других факторов определяются в процессе творческой деятельности преподавателя.

Фиксируются часы самостоятельной работы в специальном журнале для самостоятельной работы.

Среди многообразия форм организации самостоятельной работы следует выделить научно-исследовательский и проектный виды деятельности как наиболее эффективные для формирования и активизации познавательной творческой самостоятельности студентов. Формы проведения исследовательской работы: индивидуальный проект, научно-практическая конференция, семинар, конкурсы и др.

## **8. Механизм участия обучающихся в формировании индивидуальной образовательной программы**

Механизм реализации права студентов на участие в формировании содержания профессионального образования регулируется Положением об участии студентов в формировании содержания своего профессионального образования.

Студенты и родители (законные представители несовершеннолетних)

имеют право участвовать в распределении вариативной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на этапе разработки образовательной программы среднего профессионального образования через анкетирование обучающихся; могут вносить предложения о внесении корректив в утвержденную образовательную программу среднего профессионального образования.

Студенты могут участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы в соответствии с Положением об обучении по индивидуальному учебному плану (в том числе ускоренное обучение) в пределах основной профессиональной образовательной программы.

Также студенты могут:

- предлагать формы проведения аудиторных и внеаудиторных занятий с учетом своих возможностей и способностей;

- при изучении учебной дисциплины, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей использовать любой информационный материал, в том числе, выходящий за пределы программ и учебных пособий, но не противоречащий требованиям действующего законодательства Российской Федерации;

- оценивать содержание, качество и организацию образовательного процесса через анкетирование, обсуждение на студенческом совете.

Администрация колледжа создает условия для реализации права студентов и (или) родителей (законных представителей несовершеннолетних) в формировании содержания своего профессионального образования.

## **9. Формирование фондов оценочных средств по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), государственной итоговой аттестации**

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и

осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС СПО, и соответствия их подготовки компетенциям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен, как модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт. При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят эксперты союза из состава экспертной группы. С целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе, для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, при проведении демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры. Задание для демонстрационного экзамена является частью комплекта оценочной документации по компетенции. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», так и несколько основных видов деятельности. Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой



аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Фонд оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатывается и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Решение ГЭК о присвоении квалификации по специальности объявляется приказом ректора, после чего выпускнику вручается документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

Студентам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций, подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах. Решение ГЭК о присвоении квалификации по специальности объявляется приказом ректора, после чего выпускнику вручается документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

