ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«СОГЛАСОВАНО»
Генеральный директор
АО «Агрофирма Бунятино»

_____/С. Ю. Щукин

« 25» августа 2022 год

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор ГБПОУ МО
«Дмитровский техникум»

_____ И. Л. Александровская

« 29 » августа 2022 год

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

На базе основного общего образования
Квалификация выпускника:
Технолог

Утверждено протоколом Педагогического Совета ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»: № 01/22 от 29.08.2022

_____
(реквизиты утверждающего документа)

2022 год

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 455 (зарегистрированного в Минюсте РФ 04 июля 2014 года регистрационный №32969).

Содержание

Раздел 1. Общие положения
Раздел2. Общая характеристика образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Личностные результаты
Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план *по квалификации* ***Технолог***
5.2. Календарный учебный график *по квалификации* ***Технолог***
5.3. Рабочая программа воспитания
5.4. Календарный план воспитательной работы
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯI-V
Приложение IРабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла
1.1 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.01 Русский язык**
1.2 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.02 Литература**
1.3 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.03 Иностранный язык**
1.4 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.04 История**
1.5 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.05 Физическая культура**
1.6 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.06 ОБЖ**
1.7 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.07 Астрономия**
1.8 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.08 Родная литература**
1.9 Рабочая программа учебной дисциплины **БД.09 Математика**
1.10 Рабочая программа учебной дисциплины **ПД.01 Информатика**
1.11 Рабочая программа учебной дисциплины **ПД.02 Естествознание**
1.12 Рабочая программа учебной дисциплины **ПД.03 Обществознание**

Приложение II Рабочие программы общегуманитарного и социально-экономического цикла
2.1Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.01. Основы философии**
2.2 Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.02. История**
2.3 Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03 Иностранный язык**
2.4 Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ. 04 Физическая культура**
Приложение III Рабочие программы математического и общего естественнонаучного цикла
3.1 Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН.01Математика**
3.3 Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН.02 Экологические основы природопользования**
Приложение IV Рабочие программы профессионального цикла

4.1 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы агрономии**
4.2 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы зоотехнии**
4.3 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства**
4.4 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Инженерная графика**
4.5 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Техническая механика**
4.6 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06 Материаловедение**
4.7 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07 Основы аналитической химии**
4.8 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена**
4.9 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества**
4.10 Рабочая программа учебной дисциплины**ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**
4.11 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности**
4.12 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Охрана труда**
4.13 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.13 Безопасность жизнедеятельности**
4.14 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.14 Основы бизнеса и предпринимательства**
4.15 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.15Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Приложение V Рабочие программы профессиональных модулей
5.1 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства**
5.2 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства**
5.3 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции**
5.4. Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**
5.4 Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессии «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»**
5.5 Рабочая программа воспитания
5.6 Календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г № 455 (далее ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 №455 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 года "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России №885 и Минпросвещения №390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный номер 59778);
- Письмо Министерства образования и науки от 17 марта 2015 года №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Устав ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»;
- Пакет локальных нормативных документов ГБПОУ МО «Дмитровский техникум».

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

МДК – междисциплинарный курс;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН- Математический и общий естественнонаучный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика профессиональной образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Технолог

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Образовательная программа с присвоением квалификации
Технолог

Объем профессиональной образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: 6426 академических часов.

Срок получения образования по профессиональной образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 13 Сельское хозяйство

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Наименование квалификации(й) специалиста среднего звена
		технолог
Производство и первичная обработка продукции растениеводства	ПМ 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	осваивается
Производство и первичная обработка продукции животноводства	ПМ 02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	осваивается
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	осваивается
Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ПМ 04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих: «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	осваивается

Профессиональная деятельность выпускника по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает в себя организацию и выполнение работ по производству, хранению, переработке и предпродажной подготовке сельскохозяйственной продукции в организациях (сельскохозяйственных производителей).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сельскохозяйственные животные и культуры, сырьё, продукция животноводства и растениеводства;
- технология производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции
- средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование;
- процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;
- первичные трудовые коллективы.

Выпускник подготовлен к работе на перерабатывающих предприятиях в производственно-технологической и организационно - управленческой сферах деятельности в качестве технолога и организатора в маслоцехах и маслозаводах; на консервных и комбикормовых заводах; в цехах по производству крупяных, макаронных и других изделий; на элеваторах; в пекарнях и хлебозаводах; на мельницах и других предприятиях.

Квалификация выпускников позволяет им организовать и вести фермерское хозяйство по производству любого вида сельскохозяйственной продукции, перерабатывающее или пищевое предприятие, а также предприятие с законченным циклом производства и торговой сетью. В рамках этой задачи технологи занимаются закупкой подсобных материалов и сырья, следят за производственными процессами и соблюдением установленных технологий, проводят переговоры с поставщиками товаров и услуг, контролируют персонал и др.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышение уровня профессионального образования в высшем профессиональном образовании связано с освоением профильных специальностей. Например, направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и др.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**уметь:** – проявлять устойчивый интерес к будущей профессии;
		знать: – сущность и социальную значимость будущей профессии;

ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**уметь:** – организовывать собственную деятельность, – определять методы и способы выполнения профессиональных задач, – оценивать их эффективность и качество;
		знать: – методы и способы выполнения профессиональных задач;
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**уметь:** – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе в ситуациях риска и нести за них ответственность
		знать: – алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях;
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**уметь:** – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
		знать: – круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	**уметь:** – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
		знать: – современные способы коммуникации и возможности передачи информации;
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**уметь:** – правильно строить отношения с коллегами, различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими;
		знать: – основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими;
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	**уметь:** – ставить цели и мотивировать подчиненных; – организовывать и контролировать работу подчиненных; – брать на себя ответственность за работу подчиненных, за результаты выполнения заданий;
		знать: – основы организации работы в команде;

ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	**уметь:** – самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; – заниматься самообразованием; – осознанно планировать повышение квалификации;
		знать: – круг задач профессионального и личностного развития;
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	**уметь:** – адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности
		знать: – приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	ПК1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	**Иметь практический опыт:** - подготовки сельскохозяйственной техники к работе; - подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке); - реализация схем севооборотов; - возделывание сельскохозяйственных культур; - проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции; - первичной обработки и транспортировки урожая; **Уметь:** - применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; -выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; - определять качество семян; определять нормы, сроки и способы посева и посадки; - определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы; - оценивать качество полевых работ; - определять и оценивать состояние производственных посевов; - выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно-тракторные агрегаты; - определять биологический урожай и анализировать его структуру; выбирать способ уборки
	ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства	

	ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; **Знать:** - системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; - общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену, сортообновление, сортоконтроль, условия хранения, предпосевную подготовку; - требования к сортовым и посевным качествам семян; - особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур; - методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; - закономерности роста, развития растений и формирование высококачественного урожая; - методы программирования урожаев; - значение, виды мелиораций, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; - болезни и вредители сельскохозяйственных культур, средства защиты от них
ВД.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства	ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства	**Иметь практический опыт:** - производства продукции животноводства**;** - первичной переработки продукции животноводства; - приготовления кормов **Уметь:** - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; - выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; - определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; - производить и заготавливать корма; - проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; - определять необходимое количество воды для поения животных; - проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;

	ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; - вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных; - оценивать состояние окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; - выявлять заболевших животных; - выполнять несложные ветеринарные назначения; - выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продукции животноводства; - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; - оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; **Знать:** - правила в области ветеринарии; - технологии содержания. Кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; - зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; - методы отбора проб воды, измерения основынх параметров микроклимата в животноводческих помещениях; - основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов; - состав и питательность кормов, их рациональное использование; - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; - технологии кормопроизводства; - методы оценки качества и питательности кормов; - стандарты на корма; - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; - виды продуктивности и способы их учета; - технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства; - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; - основные методы оценки качества продукции животноводства

ВД.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственн ой продукции	ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения ПК3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции ПК3.4 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции ПК3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	**Иметь практический опыт:** - подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции; - выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; - анализа условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке; **Уметь:** -определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; - рассчитывать площади размещения растениеводческой и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ: - составлять план размещения продукции; - обслуживать оборудование и средства автоматизации; - соблюдать сроки и режимы хранения; -выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; - определять качество сырья, подлежащего переработке; -производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; -вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; - готовит продукцию к реализации; -использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; -осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов; **Знать:** -основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; -технологии её хранения; -устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;

		-характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; -требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; -методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; -основы технохимического контроля; -методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; -условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства; -нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; - порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; -требования к оформлению документов
ВД.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ПК4.1 Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства ПК4.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК4.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК4.5 Вести утвержденную учётно-отчётную документацию	**Иметь практический опыт:** -участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; -участия в управлении первичным трудовым коллективом; -ведения документации установленного образца; **Уметь:** -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводствам и растениеводства; -планировать работу исполнителей; -инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -оценивать качество выполняемых работ **Знать:** -основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; -структуру организации руководимого подразделения; -характер взаимодействия с другими подразделениями; -функциональные обязанности работников и руководителей; -основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; -методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное

		стимулирование работников; -методы оценивания качества выполняемых работ; -правила первичного документооборота, учёта и отчетности
ВД.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»		

4.3. Личностные результаты

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ *(дескрипторы)*	**Код ЛР**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем ООО «МосАгроФуд-Д»	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 18**
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	**ЛР 19**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР 20**

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ 01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства	ЛР 13;ЛР 14;ЛР 15;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18;ЛР 19 ЛР 20
ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства	ЛР 13;ЛР 14;ЛР 15;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18;ЛР 19

	ЛР 20
ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	ЛР 13;ЛР 14;ЛР 15;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18;ЛР 19 ЛР 20
ПМ 04. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	ЛР 13;ЛР 14;ЛР 15;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18;ЛР 19 ЛР 20
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья	ЛР 13;ЛР 14;ЛР 15;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18 ЛР 19;ЛР 20
ОП.01 Основы агрономии	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.02 Основы зоотехнии	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.04 Инженерная графика	ЛР 10;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18
ОП.05 Техническая механика	ЛР 10;ЛР 16
ОП.06 Материаловедение	ЛР 10;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18
ОП.07 Основы аналитической химии	ЛР 10
ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена	ЛР 10;ЛР 16
ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 10;ЛР 16;ЛР 17;ЛР 18
ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.12 Охрана труда	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 13;ЛР 15;ЛР 16
ОП.14 Основы бизнеса и предпринимательства	ЛР 2;ЛР 13;ЛР 15
ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 10;ЛР 13;ЛР 15
ЕН.01 Математика	ЛР 4
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 10;ЛР 16
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 1;ЛР5;ЛР 7
ОГСЭ 02. История	ЛР 1;ЛР 2;ЛР 6;ЛР 7
ОГСЭ 03.Иностранный язык	ЛР 7;ЛР 8
ОГСЭ 04. Физическая культура	ЛР 1;ЛР 3;ЛР 9

Раздел 5 Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки по квалификации «Технолог»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р. + и.п.)	С преподавателем: Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Объем ОП: Обяз. часть	Объем ОП: Вар. часть	С преподавателем: Обяз. часть	С преподавателем: Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	3	7		2106	702	1404	558	846				
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
СО	Среднее общее образование	2	3	7		2106	702	1404	558	846				
БД	Базовые дисциплины	2	1	6		1334	445	889	335	554				
БД.01	Русский язык	2				117	39	78	33	45				
БД.02	Литература			2		175	58	117	48	69				
БД.03	Иностранный язык			2		176	59	117	47	70				
БД.04	История			2		176	59	117	48	69				
БД.05	Физическая культура		2			176	59	117	4	113				
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		105	35	70	30	40				
БД.07	Астрономия			2		58	19	39	15	24				
БД.08	Родная литература			2		117	39	78	40	38				
БД.09	Математика	2				234	78	156	70	86				
ПД	Профильные дисциплины		2	1		772	257	515	223	292				
ПД.01	Информатика			2		195	65	130	50	80				
ПД.02	Естествознание		2			415	138	277	123	154				
ПД.03	Обществознание		2			162	54	108	50	58				
ПОО	Предлагаемые ОО													
											70%	30%	70%	30%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	2	29	13	4320	1440	2880	1332	1548	3024	1296	2016	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2	2	4	624	208	416	82	334	624		416	
ОГСЭ.01	Основы философии				3	72	24	48	40	8	72		48	
ОГСЭ.02	История				3	72	24	48	40	8	72		48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8	46	160		160		160	160		160	
ОГСЭ.04	Физическая культура		46	8		320	160	160	2	158	320		160	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			1	1	108	36	72	36	36	108		72	
ЕН.01	Математика			3		60	20	40	20	20	60		40	
ЕН.02	Экологические основы				4	48	16	32	16	16	48		32	
П	Профессиональный учебный цикл	8		26	8	3588	1196	2392	1214	1178	2292	1296	1528	864
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		12		1535	511	1024	544	480	1046	489	698	326
ОП.01	Основы агрономии			3		72	24	48	40	8	72		48	
ОП.02	Основы зоотехнии			4		144	48	96	50	46	72	72	48	48
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	4				192	64	128	66	62	135	57	90	38
ОП.04	Инженерная графика			4		90	30	60	8	52	90		60	
ОП.05	Техническая механика			4		90	30	60	30	30	90		60	
ОП.06	Материаловедение			4		90	30	60	30	30	90		60	
ОП.07	Основы аналитической химии			3		90	30	60	40	20	90		60	
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4				146	48	98	60	38	62	84	42	56
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			7		78	26	52	32	20		78		52
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и	6				135	45	90	40	50	135		90	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности			7		54	18	36	26	10	54		36	
ОП.12	Охрана труда			6		54	18	36	20	16	54		36	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			6		102	34	68	20	48	102		68	
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательства			7		108	36	72	42	30		108		72
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7		90	30	60	40	20		90		60

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1 (Семестр 1, 17 нед; Семестр 2, 22 нед), Курс 2 (Семестр 3, 15 нед; Семестр 4, 18 нед)

Индекс	С1 Объем ОП	С1 Самост.	С1 С препод.	С1 Лекции, уроки	С1 Пр. занятия	С2 Объем ОП	С2 Самост.	С2 С препод.	С2 Лекции, уроки	С2 Пр. занятия	С3 Объем ОП	С3 Самост.	С3 С препод.	С3 Лекции, уроки	С3 Пр. занятия	С4 Объем ОП	С4 Самост.	С4 С препод.	С4 Лекции, уроки	С4 Пр. занятия
Итого час/нед	54		36			54		36			54		36			54		36		
ОП	918	306	612	246	366	1188	396	792	312	480										
СО	918	306	612	246	366	1188	396	792	312	480										
БД	555	185	370	135	235	779	260	519	200	319										
БД.01	58	19	39	17	22	59	20	39	16	23										
БД.02	99	33	66	26	40	76	25	51	22	29										
БД.03	63	21	42	14	28	113	38	75	33	42										
БД.04	99	33	66	26	40	77	26	51	22	29										
БД.05	66	22	44	2	42	110	37	73	2	71										
БД.06	53	18	35	15	20	52	17	35	15	20										
БД.07						58	19	39	15	24										
БД.08						117	39	78	40	38										
БД.09	117	39	78	35	43	117	39	78	35	43										
ПД	363	121	242	111	131	409	136	273	112	161										
ПД.01	99	33	66	26	40	96	32	64	24	40										
ПД.02	183	61	122	60	62	232	77	155	63	92										
ПД.03	81	27	54	25	29	81	27	54	25	29										
ПП											810	270	540	292	248	972	324	648	284	364
ОГСЭ											261	87	174	82	92	117	39	78		78
ОГСЭ.01											72	24	48	40	8					
ОГСЭ.02											72	24	48	40	8					
ОГСЭ.03											38		38		38	38		38		38
ОГСЭ.04											79	39	40	2	38	79	39	40		40
ЕН											60	20	40	20	20	48	16	32	16	16
ЕН.01											60	20	40	20	20					
ЕН.02																48	16	32	16	16
П											489	163	326	190	136	807	269	538	268	270
ОП											312	104	208	130	78	602	200	402	194	208
ОП.01											72	24	48	40	8					
ОП.02											60	20	40	20	20	84	28	56	30	26
ОП.03											90	30	60	30	30	102	34	68	36	32
ОП.04																90	30	60	8	52
ОП.05																90	30	60	30	30
ОП.06																90	30	60	30	30
ОП.07											90	30	60	40	20					
ОП.08																146	48	98	60	38

Курс 3 (Семестр 5, 10 нед; Семестр 6, 16 нед), Курс 4 (Семестр 7, 15 нед; Семестр 8, 6 нед)

Индекс	С5 Объем ОП	С5 Самост.	С5 С препод.	С5 Лекции, уроки	С5 Пр. занятия	С6 Объем ОП	С6 Самост.	С6 С препод.	С6 Лекции, уроки	С6 Пр. занятия	С7 Объем ОП	С7 Самост.	С7 С препод.	С7 Лекции, уроки	С7 Пр. занятия	С8 Объем ОП	С8 Самост.	С8 С препод.	С8 Лекции, уроки	С8 Пр. занятия
Итого час/нед	54		36			54		36			54		36			54		36		
ПП	540	180	360	152	208	864	288	576	232	344	810	270	540	272	268	324	108	216	100	116
ОГСЭ	78	26	52		52	75	25	50		50	63	21	42		42	30	10	20		20
ОГСЭ.03	32		32		32	22		22		22	20		20		20	10		10		10
ОГСЭ.04	46	26	20		20	53	25	28		28	43	21	22		22	20	10	10		10
П	462	154	308	152	156	789	263	526	232	294	747	249	498	272	226	294	98	196	100	96
ОП						291	97	194	80	114	282	94	188	120	68	48	16	32	20	12
ОП.09											78	26	52	32	20					
ОП.10						135	45	90	40	50										
ОП.11											54	18	36	26	10					
ОП.12						54	18	36	20	16										
ОП.13						102	34	68	20	48										
ОП.14											60	20	40	22	18	48	16	32	20	12
ОП.15											90	30	60	40	20					

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16–21
76	69	ПМ	Профессиональные модули	5		14			8	2053	685		1368	670	698	
78	71	ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	1		2			1	382	128		254	134	120	
80	73	МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства						4	382	128		254	134	120	
81	74	МДК*														
83	76	УП.01.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства			3	РП		час	72			72	нед		2
84	77	УП*														
86	79	ПП.01.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства			4	РП		час	180			180	нед		5
87	80	ПП*														
89	82	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4												
90	83		Всего часов с учетом практик							634			506			
92	85	ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	1		3			2	462	154		308	152	156	
94	87	МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства						5	363	121		242	120	122	
95	88	МДК.02.02	Кормопроизводство						5	99	33		66	32	34	
96	89	МДК*														
98	91	УП.02.01	Производство и первичная обработка продукции животноводства			5	РП		час	36			36	нед		1
99	92	УП.02.02	Кормопроизводство			5	РП		час	36			36	нед		1
100	93	УП*														
102	95	ПП.02.01	Производство и первичная обработка продукции животноводства			5	РП		час	144			144	нед		4
103	96	ПП*														
105	98	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5												
106	99		Всего часов с учетом практик							678			524			
108	#	ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	1		5			3	780	260		520	246	274	
110	#	МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной						6	273	91		182	82	100	
111	#	МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной						7	192	64		128	64	64	
112	#	МДК.03.03	Технология переработки сельскохозяйственной продукции						7	315	105		210	100	110	
113	#	МДК*														
115	#	УП.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной			6	РП		час	36			36	нед		1
116	#	УП.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной			7	РП		час	36			36	нед		1
117	#	УП.03.03	Технология переработки сельскохозяйственной продукции			8	РП		час	36			36	нед		1
118	#	УП*														
120	#	ПП.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной			3	РП		час	108			108	нед		3
121	#	ПП.03.02	Технология переработки сельскохозяйственной продукции			8	РП		час	144			144	нед		4
122	#	ПП*														
124	#	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8												
125	#		Всего часов с учетом практик							1140			880			
127	#	ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	1		2			1	204	68		136	68	68	
129	#	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации						8	204	68		136	68	68	
130	#	МДК*														
132	#	УП.04.01	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			7	РП		час	36			36	нед		1
133	#	УП*														
135	#	ПП.04.01	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			8	РП		час	72			72	нед		2
136	#	ПП*														
138	#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8												
139	#		Всего часов с учетом практик							312			244			
141	#	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	1		2			1	225	75		150	70	80	
143	#	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии "Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"						6	225	75		150	70	80	
144	#	МДК*														

2	22	23	25	26	27	34	35	37	38	39	46	47	49	50	51
ПМ											177	59	118	60	58
ПМ.01											177	59	118	60	58
МДК.01.01											177	59	118	60	58
УП.01.01	час			нед		час			нед		час		72	нед	2
ПП.01.01	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.02.01	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.02.02	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.02.01	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.03.01	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.03.02	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.03.03	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.03.01	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.03.02	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.04.01	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.04.01	час			нед		час			нед		час			нед	

2	58	59	61	62	63	70	71	73	74	75	82	83	85	86	87
ПМ	205	69	136	74	62	462	154	308	152	156	408	166	332	152	180
ПМ.01	205	69	136	74	62										
МДК.01.01	205	69	136	74	62										
УП.01.01	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.01.01	час		180	нед	5	час			нед		час			нед	
ПМ.02						462	154	308	152	156					
МДК.02.01						363	121	242	120	122					
МДК.02.02						99	33	66	32	34					
УП.02.01	час			нед		час		36	нед	1	час			нед	
УП.02.02	час			нед		час		36	нед	1	час			нед	
ПП.02.01	час			нед		час		144	нед	4	час			нед	
ПМ.03											273	91	182	82	100
МДК.03.01											273	91	182	82	100
УП.03.01	час			нед		час			нед		час		36	нед	1
УП.03.02	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.03.03	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.03.01	час			нед		час			нед		час		108	нед	3
ПП.03.02	час			нед		час			нед		час			нед	
УП.04.01	час			нед		час			нед		час			нед	
ПП.04.01	час			нед		час			нед		час			нед	
ПМ.05											225	75	150	70	80
МДК.05.01											225	75	150	70	80

2	94	95	97	98	99	106	107	109	110	111	119	120	121	122
ПМ	465	155	310	152	158	246	82	164	80	84	1246	807	830	538
ПМ.01											296	126	170	84
МДК.01.01											296	126	170	84
УП.01.01	час			нед		час			нед		72		72	
ПП.01.01	час			нед		час			нед		180		180	
ПМ.02											339	123	226	82
МДК.02.01											240	123	160	82
МДК.02.02											99		66	
УП.02.01	час			нед		час			нед		36		36	
УП.02.02	час			нед		час			нед		36		36	
ПП.02.01	час			нед		час			нед		144		144	
ПМ.03	351	117	234	114	120	156	52	104	50	54	405	375	270	250
МДК.03.01											213	60	142	40
МДК.03.02	192	64	128	64	64						192		128	
МДК.03.03	159	53	106	50	56	156	52	104	50	54		315		210
УП.03.01	час			нед		час			нед		36		36	
УП.03.02	час		36	нед	1	час			нед		36		36	
УП.03.03	час			нед		час		36	нед	1	36		36	
ПП.03.01	час			нед		час			нед		108		108	
ПП.03.02	час			нед		час		144	нед	4	144		144	
ПМ.04	114	38	76	38	38	90	30	60	30	30	204		136	
МДК.04.01	114	38	76	38	38	90	30	60	30	30	204		136	
УП.04.01	час		36	нед	1	час			нед		36		36	
ПП.04.01	час			нед		час		72	нед	2	72		72	
ПМ.05											42	183	28	122
МДК.05.01											42	183	28	122

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	119	120	121	122
121	ПП.03.02	Технология переработки сельскохозяйственной продукции			8	РП		час	144			144	нед	4	144		144	
122	ПП*																	
124	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8															
125		Всего часов с учетом практик							1140			880						
127	ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	1		2			1	204	68		136	68	68	204		136	
129	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации						8	204	68		136	68	68	204		136	
130	МДК*																	
132	УП.04.01	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			7	РП		час	36			36	нед	1	36		36	
133	УП*																	
135	ПП.04.01	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			8	РП		час	72			72	нед	2	72		72	
136	ПП*																	
138	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8															
139		Всего часов с учетом практик							312			244						
141	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	1		2			1	225	75		150	70	80	42	183	28	122
143	МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии "Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"						6	225	75		150	70	80	42	183	28	122
144	МДК*																	
146	УП.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,			6	РП		час	36			36	нед	1	36		36	
147	УП*																	
149	ПП.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,			6	РП		час	72			72	нед	2	72		72	
150	ПП*																	
152	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6															
153		Всего часов с учетом практик							333			298						
155	ПМ*																	
157		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1044			1044	нед	29				
159		Учебная практика						час	324			324	нед	9				
160		Концентрированная						час	324			324	нед	9				
161		Рассредоточенная						час					нед					
163		Производственная (по профилю специальности) практика						час	720			720	нед	20				
164		Концентрированная						час	720			720	нед	20				
165		Рассредоточенная						час					нед					
167	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4	144		144	
169		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6				
170		Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4	144		144	
171		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2	72		72	
172		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед					
173		Проведение государственных экзаменов						час					нед					
175		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
176		в т.ч. в период обучения по циклам																
178		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
179		в т.ч. в период обучения по циклам																
181		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	10	5	36			13	6426	2142		4284	1890	2394	5130	1296	3420	864
183		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	10	5	36			13	6426	2142		4284	1890	2394	5130	1296	3420	864

	3								
185	Экзамены (без учета физ. культуры)		2		3	1	2		2
186	Зачеты (без учета физ. культуры)		2						
187	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		7	5	5	3	5	6	4
188	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)								
189	Курсовые работы (без учета физ. культуры)								

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы.

5.2. Календарный учебный график по квалификации Технолог

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																								::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II				0	0													=	=																			8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III			0						0	8	8	8	8				::	=	=													0	0					8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV						0	0											=	=							0	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- Ш Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ПИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52		
II	33	1188	15	540	18	648	1		1	2	2		5		5						11	52		
III	26	936	10	360	16	576	2	1	1	4	2	2	9	4	5						11	52		
IV	21	756	15	540	6	216	1		1	3	2	1	6		6	4		4	4	2	2	43		
Всего	**119**	**4284**	**57**	**2052**	**62**	**2232**	**6**	**1**	**5**	**9**	**6**	**3**	**20**	**4**	**16**	**4**		**4**	**4**	**2**	**35**	**199**		

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цели:

- создание воспитательного пространства техникума, обеспечивающего условия для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- развитие обучающегося как субъекта деятельности, конкурентоспособной, социально и профессионально мобильной личности, владеющей общечеловеческими нормами нравственности, культуры, здоровья и межличностного взаимодействия и способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом в соответствии с требованиями ФГОС.

Задачи:

1. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся.
2. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.
3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально- адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.
4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.
5. Формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.
6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.
7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;
8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Московской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне техникума, характера профессиональных предпочтений.
9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;
10. Работа с социальными партнерами техникума по выполнению задач воспитания обучающихся

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» (далее – Дмитровский техникум) сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования и отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице: студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи; государства и

общества; субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений; педагогических работников. Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

При разработке программы воспитания и социализации студентов учитывались набор компетенции идеального образа выпускника, в который входят не только профессиональные навыки, но и надпрофессиональные, так называемые soft skills, который включает в себя коммуникативные, личностные и управленческие. Кроме того, в модели успешного выпускника нашли отражение и навыки, повышающие социокультурный уровень студентов и выходящие за пределы «привычного» образа жизни (осознанность, креативность, позитивное восприятие).

Рабочая программа воспитания Дмитровского техникума и организация воспитательной работы спланирована с учетом целей и задач развития Московской области, Дмитровского, Талдомского городских округов, города Дубна.

В рабочей программы воспитания Дмитровского техникума учитываются ключевые идеи Концепции воспитания гражданина России в системе образования:

– воспитание и развитие личности Гражданина России является общим делом;

– двойственная природа процесса социализации человека, многофакторность и сложность воспитания, развития личности и социально-профессионального самоопределения в сетевом мире;

– непрерывность и преемственность процесса воспитания и развития личности;

– направленность результатов воспитания и развития личности в будущее;

– воспитание человека в процессе деятельности;

– единство и целостность процесса воспитания и развития личности;

– центральная роль развития личности в процессе образования;

– контекстный характер процесса воспитания, единство ценностно-смыслового поля воспитательного процесса.

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему «малой родины», Российской Федерации.

.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.5

5.4. Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.6

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

№	Наименование
	Кабинеты
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий;
4.	инженерной графики;
5.	материаловедения;
6.	агрономии;
7.	зоотехнии;
8.	товароведения сельскохозяйственной продукции;
9.	экологических основ природопользования;
10.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
11.	**Лаборатории**
	технической механики;
13.	механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;
14.	микробиологии, санитарии и гигиены;
15.	метрологии, стандартизации и оценки качества;
16.	технологий производства продукции растениеводства;
17.	технологий производства продукции животноводства;
18.	кормопроизводства;
19.	технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
20.	**Мастерские**
	учебно-производственные.
22.	Полигон
	учебно-производственное хозяйство.
	Спортивный комплекс
23.	Спортивный зал;
24.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
25.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
26.	**Залы**
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
28.	Актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, баз практики по специальности.

ГБПОУ МО «Дмитровский техникум», реализующее программу *по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,* располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория
Технической механики:

- комплект учебно-методической документации;
- рабочие места по количеству обучающихся, с учетом выполнения работ бригадами по 3-4 человека.

- маркерная доска
- комплект компьютерных программ для изучения дисциплины, диски с электронными плакатами (презентации), видеофильмы;
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.

Лаборатория Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйчтвенных работ :
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.
- инструкции по технике безопасности и охране труда;

Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества::
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.
- инструкции по технике безопасности и охране труда;

Лаборатория: технологий производства продукции растениеводства:
- комплект учебно-методической документации;
- рабочие места по количеству обучающихся, с учетом выполнения работ бригадами по 3-4 человека.
- маркерная доска
- комплект компьютерных программ для изучения дисциплины, диски с электронными плакатами (презентации), видеофильмы;
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.

Лаборатория: технологий производства продукции животноводства:
- комплект учебно-методической документации;
- рабочие места по количеству обучающихся, с учетом выполнения работ бригадами по 3-4 человека.
- маркерная доска
- комплект компьютерных программ для изучения дисциплины, диски с электронными плакатами (презентации), видеофильмы;
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.

Лаборатория: технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

- комплект учебно-методической документации;
- рабочие места по количеству обучающихся, с учетом выполнения работ бригадами по 3-4 человека.
- маркерная доска
- комплект компьютерных программ для изучения дисциплины, диски с электронными плакатами (презентации), видеофильмы;
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиапроектор.

Лаборатория: технологий производства продукции кормопроизводства:

- комплект учебно-методической документации;
- рабочие места по количеству обучающихся, с учетом выполнения работ бригадами по 3-4 человека.
- маркерная доска
- комплект компьютерных программ для изучения дисциплины, диски с электронными плакатами (презентации), видеофильмы;
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение
- лицензионное антивирусное программное обеспечение
- мультимедиа проектор.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» при наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills. Производственная практика реализуется на предприятиях всех организационно-правовых форм собственности.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ МО «Дмитровский техникум», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП СПО ППССЗ)

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

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

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

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются

ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» после предварительного положительного заключения работодателей.

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

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

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

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» ГИА проводится на протяжении 6 недель: - выполнение дипломной работы – 4 недели - защита дипломной работы – 2 недели.

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

Индивидуальное задание на дипломный проект подписывается руководителем работы, рассматривается и утверждается на заседании предметной цикловой комиссии, согласовывается с работодателем и утверждается заместителем директора по учебной работе.

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

Защита дипломной работы проводится с целью подтверждения сформированности общих и профессиональных компетенций, качества освоения видов профессиональной деятельности по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ФГОС СПО, установления уровня квалификации, подтверждающего готовность выпускника ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» выполнению профессиональной деятельности.

Актуальность и новизна тематики, практическая значимость дипломной работы являются одним из значимых критериев при оценке выполненной ВКР.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются на основании Положения о дипломном проекте ГБПОУМО «Дмитровский техникум»

Объем дипломной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Дмитровский техникум».

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования

программу подготовки специалистов среднего звена, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

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

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

Программа ГИА по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разрабатывается председателями предметных цикловых комиссий под руководством заведующего отделением, согласовывается с работодателями, утверждается на заседании педагогического совета ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» с участием председателя ГЭК и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА включает:

- требования к выпускным квалификационным работам;
- критерии оценки выпускных квалификационных работ.

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

ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» по специальности.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты ВКР после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Оценка выставляется членами ГЭК, присутствующими на данном заседании, с учетом следующих критериев:

«Отлично» - автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.

«Хорошо» - автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.

«Удовлетворительно» - автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе.

«Неудовлетворительно» - автор совсем не ориентируется в терминологии работы, при ответе допускает существенные ошибки, доклад охватывает менее 50% необходимого материала, разрозненный и бессистемный, неуверенный, нечеткий. На вопросы членов ГЭК выпускник не ответил.

При определении окончательной оценки по результатам государственной итоговой аттестации учитываются:

- доклад студента по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы членов ГЭК, а также могут учитываться:
- оценка руководителя дипломной работы;
- оценка рецензента дипломной работы;
- средний балл диплома.

На основании протоколов заседаний ГЭК издается приказ директора техникума о присвоении квалификации выпускникам, успешно прошедшим ГИА и выдаче диплома об образовании и квалификации.

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

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

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчики:

1. Горюшкина Наталья Егоровна – заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
2. Гаю Инна Михайловна – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
3. Квитченко Светлана Александровна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»