

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. И.А.БУНИНА»**

**Институт среднего профессионального образования**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по УР  
ЕГУ им И. А. Бунина  
С.В. Щербатых  
«\_1\_»\_09\_2021 г.

**Основная образовательная программа среднего  
профессионального образования – программа подготовки  
специалистов среднего звена**

*Специальность*  
**35.02.06.ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**  
(по отраслям)  
*Базовой подготовки*

**Квалификация – технолог**  
**Нормативный срок освоения программы –3 года 10 месяцев**  
*Форма обучения – очная*

2021 г.

Программа подготовки специалиста 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 07.05.2014 г., №455.

Разработчики ООП СПО- ППССЗ:

кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции  
Кандидат с.-х. наук, доцент  Захаров В.Л.

ООП СПО – ППССЗ согласована:

представитель от работодателей  
Директор МПК «Луч»  Родионова Е.Ю.

Директор  
ООО «Елецкий Агрокомплекс»  Болгов В.А.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Автор-разработчик ООП СПО ППСЗ:  
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Представленная основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС СПО), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от «07» мая 2014 г.

2. Содержание основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработано в соответствии с потребностями работодателей г. Ельца и Елецкого района Липецкой области и особенностями региона.

3. Объем времени вариативной части ООП СПО ППСЗ оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей.

4. Материально-техническое обеспечение ППСЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовая подготовка) соответствует требованиям ФГОС.

**Вывод:** данная основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана в соответствии с ФГОС, запросами работодателей г. Ельца и Елецкого района Липецкой области.

Руководитель МПК «Луч»  
Родионова Елена Юрьевна



дата



## Структура

1.	<b>Общие положения</b>			
	1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	6	
	1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	6	
	1.3.	Общая характеристика ППССЗ		7
		1.3.1.	Цель (миссия) ППССЗ	7
		1.3.2.	Срок освоения ППССЗ	8
		1.3.3.	Трудоемкость ППССЗ	8
		1.3.4.	Особенности ППССЗ	8
		1.3.5.	Требования к абитуриентам	11
		1.3.6.	Востребованность выпускников	11
1.3.7.		Возможности продолжения образования выпускника	11	
1.3.8.	Основные пользователи ППССЗ	11		
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>			
	2.1.	Область профессиональной деятельности	11	
	2.2.	Объекты профессиональной деятельности	12	
	2.3.	Основные виды профессиональной деятельности	12	
3.	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>			
	3.1.	Общие компетенции	12	
	3.2.	Профессиональные компетенции	13	
4.	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса (приложение п.8)</b>			
	4.1.	Учебный план, календарный учебный график	22	
	4.2.	Рабочие программы дисциплин (перечень в соответствии с учебным планом)	24	
	4.3.	Рабочие программы профессиональных модулей и междисциплинарных курсов (перечень в соответствии с учебным планом)	25	
	4.4.	Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практики (перечень в соответствии с учебным планом)	27	
5.	<b>Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена</b>			
	5.1.	Кадровое обеспечение реализации ППССЗ	28	
	5.2.	Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ	28	
	5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ППССЗ	29	
	5.4.	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии ...»	32	
	5.5.	Базы практики	33	

6.	<b>Нормативно-методическое обеспечение качества образовательной программы, контроль и оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ</b>	
6.1.	Организация текущего контроля успеваемости	33
6.2.	Организация промежуточной аттестации	34
6.3.	Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА)	34
7.	<b>Характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников</b>	
8.	<b>Приложения к ППССЗ</b>	
8.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
8.2.	Учебный план, календарный учебный график	
8.3.	Рабочие программы дисциплин	
8.4.	Рабочие программы профессиональных модулей и МДК	
8.5.	Программы учебной практики	
8.6.	Программы производственной (по профилю специальности) практики	
8.7.	Программа производственной (преддипломной) практики	
8.8.	Программа государственной итоговой аттестации	
8.9.	Оценочные и методические материалы	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (базовой подготовки) реализуется в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» (центр среднего профессионального образования) на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОО с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от «07» мая 2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

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

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» (центр среднего профессионального образования).

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

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

- Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413);
- Приказ Минобрнауки России от 13 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» № 1199 от 29 октября 2013 г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968;

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

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Устав и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ЕГУ им. И.А. Бунина».

### **1.3. Общая характеристика ППССЗ**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции будет профессионально готов к деятельности по:

- производству и первичной обработке продукции растениеводства;
- производству и первичной обработке продукции животноводства;
- хранению, переработке, предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции;
- управлению работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа подготовки специалистов среднего звена 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 и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице.

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

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	119	4284
Самостоятельная работа		2126
Учебная практика	29	1044
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	<b>7454</b>

### 1.3.4. Особенности ППССЗ

Подготовка технолога ведётся на фундаментальной естественнонаучной основе, сочетающей профессиональную подготовку с изучением социальных аспектов технологической деятельности. Основными дисциплинами подготовки технологов являются – физика, химия, биология, основы агрономии, основы зоотехнии, микробиология, санитария и гигиена, метрология, стандартизация и подтверждение качества, анатомия с.-х. животных, основы ветеринарии, технологии производства продукции растениеводства, технологии производства продукции животноводства, кормопроизводство, технологии хранения, транспортировки и реализации с.-х. продукции, сооружения и оборудование по хранению и



переработке с.-х. продукции, технология переработки с.-х. продукции, управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

При подготовке технологов Университет сотрудничает со следующими профильными организациями –ООО «Елецкий Агрокомплекс» (г. Елец), ПАО Продовольственная компания «Лимак» (г. Елец), мясоперерабатывающим комбинатом (МПК) «Луч» (Елецкий р-он, с Хмелинец) и др. Учебные и производственные практики студентов проводятся на базе указанных предприятий, а также в ряде других перерабатывающих предприятий Липецкой и соседних областей.

Часы вариативной части (1296 часов максимальной нагрузки, в том числе 864 часа аудиторной нагрузки) по согласованию с работодателями использованы на введение новых дисциплин, увеличение объема инвариантных дисциплин и профессиональных модулей:

1. Иностранный язык
2. Русский язык и культура речи (Риторика)
3. Основы зоотехнии
4. Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
5. Инженерная графика
6. Микробиология, санитария и гигиена
7. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
8. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
9. Анатомия сельскохозяйственных животных
10. Основы ветеринарии
11. Информационные технологии в профессиональной деятельности (Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности)
12. Экономика отрасли
13. Технологии производства продукции растениеводства
14. Технологии производства продукции животноводства
15. Технология переработки сельскохозяйственной продукции
16. Организационно-экономические основы функционирования КФХ

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Рабочими программами по каждому виду практики определяются ее цели, задачи, содержание и формы отчетности.

Активные и интерактивные формы (лекции-презентации, написание эссе, тесты, дискуссии, презентации проектов, ролевые игры, презентации творческих работ, творческие задания, тренинги, коллоквиумы, лекции – диалоги, коллективные решения задач, работа в группах, диспуты, лекции-беседы, проблемные лекции, круглые столы, «мозговые штурмы», опросы) проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой необходимы для развития общих и формирования профессиональных компетенций.

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

практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Учебная и производственная практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует специальности подготовки обучающихся. Учебная и производственная практики проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью.

Содержание практик включает следующие пункты: ознакомление с работой предприятий, беседа с администрацией, изучение планов работы; сравнение нескольких разных режимов переработки плодов и овощей в условиях предприятия с последующим вычислением экономической эффективности; введение новых препаратов или установок для обработки поступившего на хранение сырья с целью увеличения срока хранения и повышения качества продукции с выходом на экономическую эффективность; сравнение нескольких разных режимов или рецептур при производстве изделий на хлебопекарных предприятиях; испытание рекомендуемых производству добавок для увеличения пищевой ценности и продления срока хранения хлебобулочных изделия на предприятиях мукомольного производства; выявление влияния регулировок или режимов работы механизмов на качество муки на предприятиях мукомольного производства; установление зависимости качества получаемой муки от показателей качества зерна как исходного сырья на предприятиях мукомольного производства; сопоставление работы нескольких разных линий на предприятиях масложировой промышленности с выходом на экономическую эффективность или на качество готовых продуктов; влияние кормового рациона КРС на качество молока и молочных продуктов; оценка качества работы нескольких разных установок по переработке молока; сравнение нескольких различных рецептур производства молочных продуктов; производственное испытание каких-либо выбранных и предлагаемых биологически активных добавок для увеличения содержания витаминов, органолептических показателей и продолжительности хранения молочных продуктов; испытание на предприятии новых режимов стерилизации и пастеризации консервированных пищевых продуктов с целью улучшения пищевой ценности и оптимизации микробиологических показателей готовых продуктов; проверка в производственных условиях новых рекомендуемых экологически чистых и (или) безопасных консервантов и красителей; сопоставление различных режимов работы перерабатывающего оборудования на предприятиях крупяного производства; сравнительный анализ различных способов получения дрожжей на предприятиях бродильной промышленности; оценка влияния способов очистки или сроков экспозиции на качество готовых продуктов на предприятиях бродильной промышленности; влияние качества масличного сырья на органолептические, физико-химические и микробиологические показатели растительных масел; влияние сахаристости исходного сырья (сахарной свёклы) на выход сахара; влияние биохимического состава зерна ячменя на качество пива; качество вин в зависимости от сорта винограда; производственная оценка новых альтернативных видов плодово-ягодного сырья как источника с высоким содержанием биологически активных веществ. В образовательном процессе используются презентации,

проблемные лекции, дискуссии, опросы, тестовые формы контроля, работа в парах и малых группах, творческие задания, мастер-классы. Для осуществления внеаудиторной самостоятельной работы студентов используются рефераты и доступ к интернет-ресурсам: <http://www.biblioclub.ru>, <http://elibrary.ru>, [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru), [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru), <http://diss.rsl.ru>, <http://sdoelsu.ru>.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма на программы СПО.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции востребованы на консервных заводах, элеваторах, пивзаводах, маслозаводах, животноводческих и овощесушильных комплексах, птицефабриках, мясоперерабатывающих и тепличных комбинатах, хлебозаводах, сахарных, соковых и крахмальных заводах, кондитерских фабриках и фармацевтических компаниях.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, подготовлен:

- к освоению ООП ВО;
- к освоению ООП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:
  - технология производства и переработки продукции растениеводства;
  - технология производства и переработки продукции животноводства.

### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники ЕГУ им. И.А. Бунина;
- кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; кафедра агрохимии и почвоведения; кафедра агроинженерии; кафедра безопасности жизнедеятельности и основ медицинских знаний; кафедра механики и технологических процессов; кафедра экономики и экономического анализа; кафедра химии и биологии;
- студенты, обучающиеся по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.
- 

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

(сельскохозяйственные производители).

## 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сельскохозяйственные животные и культуры, сырье, продукция животноводства и растениеводства; технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции; средства сельскохозяйственного труда, в том числе машины и оборудование; процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях; первичные трудовые коллективы.

## 2.3. Основные виды профессиональной деятельности

Технолог готовится к следующим видам деятельности:

- производство и первичная обработка продукции растениеводства.
- производство и первичная обработка продукции животноводства.
- хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции.
- управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 3. Требования к результатам освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

### 3.1. Общие компетенции

Технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные

	технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК-6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК-7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
<b>ОК-8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
<b>ОК-9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3.2. Профессиональные компетенции

Технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код и наименование профессиональных компетенций</b>	<b>Результаты освоения</b>
Выбор и реализация технологий производства продукции растениеводства. Выбор и реализация технологий первичной обработки продукции растениеводства. Выбор и использование различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<b>Знать:</b> основные культурные растения; их происхождение и одомашнивание; возможности хозяйственного использования культурных растений; традиционные и современные агротехнологии (системы обработки почвы; зональные системы земледелия; технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур; приемы и методы растениеводства); системы земледелия; основные технологии производства растениеводческой продукции; общее устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин; основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;

		<p>методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур; закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая; методы программирования урожаев; значение, виды мелиорации, мероприятия по освоению и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство; болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.</p> <p><b>Уметь:</b> определять особенности выращивания отдельных сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей; применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно-климатических условий и имеющейся техники; 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;</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>выбирать способ уборки урожая; проводить обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков; составлять годовой план защитных мероприятий</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> подготовки сельскохозяйственной техники к работе; подготовки семян и посадочного материала к посеву (посадке); реализации схем севооборотов; возделывания сельскохозяйственных культур; проведения агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции;</p>
	<p><b>ПК 1.2.</b> Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства</p>	<p><b>Знать:</b> основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; требования к сортовым и посевным качествам семян;</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> первичной обработки и транспортировки урожая</p>
	<p><b>ПК 1.3.</b> Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p>	<p><b>Знать:</b> виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;</p> <p><b>Уметь:</b> определять качество семян;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства</p>



<p>Выбор и реализация технологий производства продукции животноводства</p>	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>	<p><b>Знать:</b> правила в области ветеринарии; технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; 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 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;</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления; производить и заготавливать корма; определять необходимое количество воды для поения животных; проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными; проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста; вести учет продуктивности</p>
----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>сельскохозяйственных животных; оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных; выполнять несложные ветеринарные назначения; выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; <b>Иметь практический опыт:</b> производства продукции животноводства; первичной переработки продукции животноводства; приготовления кормов.</p>
	<p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства</p>	<p><b>Знать:</b> основные виды и породы сельскохозяйственных животных; научные основы разведения и кормления животных; системы и способы содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, их разведения; основные технологии производства продукции животноводства; <b>Уметь:</b> определять методы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических и иных условиях; определять методы производства продукции животноводств; <b>Иметь практический опыт:</b> по выбору и реализации технологии первичной обработки продукции животноводства.</p>

	<p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства</p>	<p><b>Знать:</b> зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях; методы оценки качества и питательности кормов; стандарты на корма; действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства;</p> <p><b>Уметь:</b> определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> по выбору и использованию различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>
<p>Выбор и реализация технологий хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья</p>	<p><b>Знать:</b> технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения; требования к оформлению документов;</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать площади размещения растениеводческой</p>

<p>и сырья. Контроль состояния сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения. Выбор и реализация технологий переработки сельскохозяйственной продукции. Выполнение предпродажной подготовки и реализация сельскохозяйственной продукции</p>		<p>и/или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; обслуживать оборудование и средства автоматизации; вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной; использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов; <b>Иметь практический опыт:</b> 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.</p>
	<p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения</p>	<p><b>Знать:</b> основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; основы теххимического контроля; методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и</p>

		<p>продукции;  <b>Уметь:</b> определять качество сырья, подлежащего переработке; производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса; выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;  <b>Иметь практический опыт:</b> определения качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке.</p>
	<p>ПК 3.3.          Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;  <b>Уметь:</b> определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; соблюдать сроки и режимы хранения;  <b>Иметь практический опыт:</b> выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>ПК 3.4.          Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов,</p>	<p><b>Знать:</b> устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;  <b>Уметь:</b> выбирать способы переработки</p>

	сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; <b>Иметь практический опыт:</b> выбора и реализации технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
	ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> порядок реализации продукции растениеводства и животноводства; <b>Уметь:</b> готовить продукцию к реализации; <b>Иметь практический опыт:</b> по предпродажной подготовке и реализации сельскохозяйственной продукции.
Участие в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства	ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства	<b>Знать:</b> структуру организации руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; <b>Уметь:</b> инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; <b>Иметь практический опыт:</b> участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства; участия в управлении первичным трудовым коллективом.
Планирование выполнения работ исполнителями. Организация	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Знать:</b> методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и

<p>работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации</p>		<p>нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; <b>Уметь:</b> планировать работу исполнителей; <b>Иметь практический опыт:</b> в планировании работ исполнителями.</p>
	<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p><b>Знать:</b> основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; <b>Уметь:</b> подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; <b>Иметь практический опыт:</b> по организации работы трудового коллектива.</p>
	<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p><b>Знать:</b> функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений; <b>Уметь:</b> оценивать качество выполняемых работ; <b>Иметь практический опыт:</b> по контролю и оценке выполнения работ исполнителями.</p>
	<p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p><b>Знать:</b> правила первичного документооборота, учета и отчетности; <b>Уметь:</b> оформлять учетно-отчетную документацию; <b>Иметь практический опыт:</b> ведения документации установленного образца.</p>

#### 4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

##### 4.1. Учебный план, календарный учебный график

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:



- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторные/практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебный план специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предполагает изучение учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик:

- общеобразовательная подготовка;

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;

- математический и общий естественнонаучный – ЕН;

- профессиональный – П;

- учебная практика – УП;

- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

- производственная практика (преддипломная) – ПДП;

- промежуточная аттестация – ПА;

- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Объем общеобразовательной части составляет 1404 часа, с учетом самостоятельной работы 2106 часов. Общеобразовательную подготовку составляют дисциплины из предметных областей, в том числе обязательных предметных областей и по выбору: Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Обществознание (включая экономику и право), Математика: алгебра и начала

математического анализа; геометрия, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Экология, География, Физика, Астрономия, Родная литература, Информатика, Химия, Биология.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: - 39 недель теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю); - промежуточная аттестация – 2 нед., - каникулярное время – 11 нед. и составляет 199 недель.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования обучающиеся на базе основного общего образования выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных дисциплин.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть около 30 %.

Часы вариативной части использованы на изучение следующих дисциплин: Иностранный язык, Русский язык и культура речи, Основы зоотехнии, Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства, Инженерная графика, Микробиология, санитария и гигиена, Метрология, стандартизация и подтверждение качества, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Анатомия сельскохозяйственных животных, Основы ветеринарии, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Экономика отрасли, Технологии производства продукции растениеводства, Технологии производства продукции животноводства, Технология переработки сельскохозяйственной продукции, Организационно-экономические основы функционирования КФХ.

Цикл ОГСЭ состоит из дисциплин: основы философии, история, иностранный язык, физическая культура, русский язык и культура речи.

Цикл ЕН состоит из дисциплин: математика и экологические основы природопользования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи». В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

У студентов есть возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

Консультации для обучающихся по очной предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации

образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами.

#### 4.2. Рабочие программы дисциплин

##### Перечень рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с учебным планом специальности:

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения №__
1	2	3
<b>Общеобразовательная подготовка</b>		
ОДУ. 01	Русский язык	<i>Приложение 8.4</i>
ОДУ. 02	Литература	
ОДУ. 03	Иностранный язык	
ОДУ. 04	История	
ОДУ. 05	Обществознание (включая экономику и право)	
ОДУ. 06	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	
ОДУ. 07	Физическая культура	
ОДУ. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОДУ. 09	Экология	
ОДУ. 10	География	
ОДУ. 11	Физика	
ОДУ. 12	Астрономия, год начала подготовки 2018	
ОДУ. 13	Родная литература, год начала подготовки 2020	
ОДУ. 14	ОДУ. 12 Информатика и ИКТ, год начала подготовки 2017  ОДУ.14 Информатика, год начала подготовки 2020	
ОДУ. 15	ОДУ.13 Химия, год начала подготовки 2017 ОДУ.14 Химия, год начала	

	подготовки 2018 ОДУ.15 Химия, год начала подготовки 2020	
ОДУ. 16	ОДУ. 14 Биология, год начала подготовки 2017 ОДУ. 15 Биология, год начала подготовки 2018 ОДУ. 16 Биология, год начала подготовки 2020	
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ. 01	Основы философии	<i>Приложение 8.4</i>
ОГСЭ. 02	История	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	
ОГСЭ. 04	Физическая культура	
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН. 01	Математика	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Основы агрономии	<i>Приложение 8.4</i>
ОП.02	Основы зоотехнии	
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	
ОП.04	Инженерная графика	
ОП.05	Техническая механика	
ОП.06	Материаловедение	
ОП.07	Основы аналитической химии	
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.12	Охрана труда	
ОП.13	Безопасность	

	жизнедеятельности	
ОП.14	Анатомия с.-х. животных	
ОП.15	Основы ветеринарии	
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.17	Экономика отрасли	

**4.3. Рабочие программы профессиональных модулей и междисциплинарных курсов**  
**Перечень рабочих программ профессиональных модулей (междисциплинарных курсов):**

<b>Индекс профессиональных модулей и МДК в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессиональных модулей и МДК</b>	<b>Приложение №__</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<i>Приложение 8.4</i>
МДК. 01.01	Технологии производства продукции растениеводства	
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	
МДК.02.01	Технологии производства продукции животноводства	
МДК. 02.02	Кормопроизводство	
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	

МДК. 03.02	Сооружения и оборудование по хранению переработке сельскохозяйственной продукции	
МДК. 03.03	Технология переработки сельскохозяйственной продукции	
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	
МДК. 04.02	Организационно-экономические основы функционирования КФХ	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии “Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства“	

**4.4. Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практики.**

**Перечень программ практик:**

<b>Индекс в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование практики</b>	<b>Приложение №__</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
УП. 01.01	Учебная практика модуля ПМ 01. Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<i>Приложение 8.5</i>
УП. 02.01	Учебная практика модуля ПМ 02. Производство и первичная обработка продукции животноводства	

УП. 03.01	Учебная практика модуля ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
УП. 04.01	Учебная практика модуля ПМ 04. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	
УП. 05.01	Учебная практика модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	

## **5. Условия реализации ППССЗ**

### **5.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки с.-х. продукции обеспечивается педагогическими кадрами ЕГУ им. И.А. Бунина, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Образовательный процесс по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки с.-х. продукции обеспечен педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5.2. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация ППССЗ по специальности располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и



противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ по специальности технология производства и переработки с.-х. продукции предполагает наличие учебных кабинетов (социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; инженерной графики; материаловедения; агрономии; зоотехнии; товароведения сельскохозяйственной продукции; экологических основ природопользования; безопасности жизнедеятельности и охраны труда), лабораторий (технической механики; механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ; микробиологии, санитарии и гигиены; метрологии, стандартизации и оценки качества; технологий производства продукции растениеводства; технологий производства продукции животноводства; кормопроизводства; технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции), учебно-производственных мастерских, учебно-производственного хозяйства, спортивного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелкового тира или место для стрельбы, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет, актового зала.

### **5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация ППССЗ специальности 35.02.06 Технология производства и переработки с.-х. продукции обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Каждый студент имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ в читальный зал к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Для освоения ППССЗ в полном объеме независимо от их места нахождения в ЕГУ им. И.А. Бунина сформирована электронная информационно-образовательная среда (ЭОИС).

Составными элементами электронной информационно-образовательной среды является электронная библиотечная система. В ее состав входят:

- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», обеспечивающая доступ пользователям ЭОИС (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>;

- электронная библиотечная система ELibrary, обеспечивающая доступ пользователям ЭОИС (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://elibrary.ru>;

- электронная библиотечная систем IPRbooks, обеспечивающая доступ пользователям ЭОИС (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru);

- электронно-библиотечная системе «Консультант студента. Электронная библиотека технического ВУЗа», обеспечивающая доступ пользователям ЭОИС (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru).

- электронная библиотека диссертаций (РГБ) обеспечивает доступ к диссертациям и авторефератам из фонда Российской государственной библиотеки (РГБ) по всем отраслям знания. Глубина полнотекстового доступа – с 1998 г. Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>.

- система дистанционного обучения Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения. Режим доступа: <http://sdoelsu.ru>.

В библиотеке университета используется автоматизированная информационно-библиотечная система «МАРК SQL» для формирования электронного книжного каталога и электронных баз данных, доступ к которым осуществляется через посадочные места читального зала, оборудованные персональными компьютерами, через компьютерные классы, а также с официального сайта университета. В библиотеке ведутся электронные базы данных 26 статей из научных журналов и сборников, выпускных квалификационных работ. Электронный каталог и электронные базы данных являются частью информационной системы, обеспечивающей выполнение функций библиотеки по справочно-библиографическому и информационному обслуживанию.

ЕГУ им. И.А. Бунина располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения включает: специально оборудованные кабинеты и аудитории: компьютерные классы, лингафонные кабинеты, аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 4 наименований отечественных журналов. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека online» (<http://www.biblioclub.ru>), содержащей издания по основным изучаемым

дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям. Учреждение располагает актовым залом, электронным читальным залом с доступом к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека online».

#### Интернет-ресурсы

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a>	Научная электронная библиотека	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	<a href="http://sibrc.tsu.ru/modules.php?m=1">http://sibrc.tsu.ru/modules.php?m=1</a>	Образовательные ресурсы	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
4.	<a href="http://www.pedlib.ru/">http://www.pedlib.ru/</a>	Педагогическая библиотека	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
5.	<a href="http://www.nlr.ru/">http://www.nlr.ru/</a>	Российская национальная библиотека	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
6.	<a href="http://school.holm.ru/">http://school.holm.ru/</a>	Школьный мир	Каталог

			образовательных ресурсов неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

#### **5.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов по правилам дорожного движения, компьютерный класс. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты по дорожным ситуациям, дорожным знакам. Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, интерактивная доска. Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: экзаменационные билеты по правилам дорожного движения. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику (по профилю специальности). Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: трактородром, трактор для учебной езды.

Учебные занятия по МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства» проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа. Учебная практика проводится на трактородроме, где выполняются задания по приобретению умений управления машинотракторным агрегатом. По завершению практики студент оформляет отчет.

В процессе реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства» задействованы преподаватели, имеющие педагогический стаж работы 3-36 лет, специальности: 01.02.06 – Динамика, прочность машин, приборов и аппаратуры 05.02.02 – Машиноведение, системы приводов и детали машин, 01.01.02 – дифференциальные уравнения, динамические системы и оптимальное управление, 05.13.18 – Математическое моделирование, численные методы и комплексы программ, 05.13.06 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами 05.13.18 – Математическое моделирование, численные методы и комплексы программ, 05.13.06 – Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами, 05.18.12 Процессы и аппараты пищевых производств. Преподаватели имеют следующие квалификации: учитель физики, инженер, математик, системный программист, радиоинженер, инженер-механик.

Для проведения занятий и учебной практики привлекаются выпускники направления «Агроинженерия».

Состав комиссии для проведения экзамена (квалификационного): доцент,

канд. техн. наук, Радин С.Ю., старший преподаватель Клапп А.В.

Порядок проведения квалификационного экзамена: первое задание - теоретическое; посвящено оценке освоения теоретического курса ПМ (МДК) и проводится по билетам Гостехнадзора РФ на компьютерах в учебном кабинете в течение 40 минут; второе задание – практическое и проводится на трактородроме по критериям Гостехнадзора РФ; на практике обучающиеся демонстрируют практические приёмы и навыки обслуживания, агрегатирования и управления трактором и МТА в дорожных и эксплуатационных условиях; отводится также 40 минут. Оценка за квалификационный экзамен вычисляется как среднее арифметическое.

### **5.5. Базы практик**

Основными базами практики студентов являются: ООО «Елецкий Агрокомплекс» (г. Елец), ПАО Продовольственная компания «Лимак» (г. Елец), мясоперерабатывающим комбинатом (МПК) «Луч» (Елецкий р-он, с Хмелинец).

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Заключены долгосрочные договоры с базами практики, обладающие всеми необходимыми материально-техническими ресурсами для формирования знаний, умений и навыков у бакалавров.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение качества образовательной программы контроль и оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ**

В соответствии с ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (фонд оценочных средств текущего контроля, фонд оценочных средств промежуточной аттестации), 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 преподавателями профильных кафедр образовательной организации, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и подлежат согласованию с представителями организаций-партнеров.

### **6.1. Организация текущего контроля успеваемости**

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К формам текущего контроля относятся: контрольные работы, тестирование, рефераты, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, собеседования.

Текущий контроль проводится преподавателем с целью оценки качества освоения обучающимися дисциплины, междисциплинарного курса (МДК),

мониторинга формирования общих и профессиональных компетенций, а также стимулирования учебной работы студентов на протяжении семестра, подготовки к промежуточной аттестации.

Для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине (модулю) разработаны фонды оценочных средств.

## **6.2. Организация промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация может осуществляться как в конце семестра, так и рассредоточенно (при концентрированном освоении программ учебных дисциплин и профессиональных модулей). Она может завершать как изучение отдельной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, так и раздела (разделов) дисциплины, МДК. Промежуточная аттестация позволяет оценить совокупность знаний и умений обучающегося, а также уровень сформированности определенных компетенций. К формам промежуточного контроля относятся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, либо комплексный зачет/экзамен, экзамен квалификационный, защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам) и др. Промежуточная аттестация в одной из перечисленных форм является обязательной по завершении изучения дисциплины / междисциплинарного курса/практики. Экзамен квалификационный является формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

## **6.3. Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА)**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится экзаменационными комиссиями, которые создаются Университетом. Состав экзаменационной комиссии утверждается приказом. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель.

Нормативно-методическое обеспечение ГИА по ППССЗ осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012г.), Федеральным государственным стандартом по специальности; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

## **7. Характеристика среды образовательной организации, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

В ФГБОУ ВО «ЕГУ им. И.А. Бунина» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации среднего профессионального образования, компетентностной модели современного специалиста.

Социокультурная среда вуза представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, структура которой обусловлена особенностями Елецкого государственного университета им. И.А. Бунина в обеспечении выбора ценностей и жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Основными формами социальной поддержки студентов, реализующимися в Университете, являются:

– стипендиальное обеспечение студентов, которое осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий, стипендий Правительства РФ.

– материальная поддержка студентов. Нуждающимся обучающимся очной формы обучения оказывается материальная помощь.

– для обеспечения сохранения здоровья обучающихся в Университете имеется медицинский кабинет.

Образовательная деятельность полностью обеспечена учебными корпусами, которые оснащены необходимым современным оборудованием и инвентарем. Для обеспечения взаимосвязи рынка образовательных услуг и рынка труда, с учетом реальных социально-экономических условий в регионе, в университете функционирует отдел организации практик и содействия трудоустройству.

Одной из приоритетных задач развития университета является развитие международной деятельности, цель которой заключается в позиционировании ЕГУ им. И.А. Бунина как имеющего международное признание центра научных исследований и подготовки специалистов мирового уровня. Международная деятельность направлена на расширение спектра партнерских отношений в области образования и науки; интеграцию в мировое образовательное пространство, самореализацию выпускников университета в мировом сообществе; установление международного сотрудничества в области исследований и поиска финансирования.

В университете созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления. В этой связи создан и активно работает совет обучающихся ЕГУ им. И.А. Бунина и Совет обучающихся Центра СПО. Совет обучающихся решает вопросы участия студентов в организации образовательного процесса, оценки его содержания и качества, организации досуга, творческого самовыражения, быта студентов. Представители студенческого самоуправления активно участвуют в работе масштабных мероприятий областного уровня «Областной форум молодежи», «Фестиваль национальных культур, ярмарка



учебных и рабочих мест. Блок студенческих объединений включает: добровольческий отряд «SOS» («Содружество отзывчивых сердец»), педагогический отряд «Бонус», правозащитный отряд «Факел», военно-спортивный клуб «Камелот», поисково-экспедиционный клуб «Знамя памяти», психологический клуб «Ариадна», клуб православной культуры «Благовест», добровольную пожарную дружину, а также советы обучающихся институтов, совет обучающихся общежития. На сегодняшний день в ЕГУ им. И.А. Бунина функционирует 16 клубов разной направленности, студенты организуют и проводят различные волонтерские акции.

Осуществляет свою деятельность студенческий пресс-центр. Стала ежегодной «Ярмарка студенческих инициатив», которую проводит совет обучающихся ЕГУ им. И.А. Бунина. Одним из наиболее перспективных направлений деятельности студенческих объединений является проведение на оздоровительно-спортивной базе университета областного фестиваля «Студенческое лето».

Неотъемлемой составляющей воспитательной программы со студенчеством является культурно-массовая работа. Большинство студентов вуза принимают участие в работе творческих коллективов. Творческие коллективы университета – неоднократные победители и призеры престижных конкурсов различного уровня. Об этом свидетельствуют победы на фестивалях и конкурсах (фестиваль художественной самодеятельности «Студенческая весна», «Конкурс на лучшую стенгазету и орт-объект», посвященный Дню славянской письменности и культуры, международный конкурс вокалистов «Звездный дождь» (г. Воронеж) и др.).

В университете популяризируется здоровый образ жизни, осуществляется экологическое и гигиеническое воспитание, уделяется серьезное внимание научным основам охраны и укрепления нравственного и психического здоровья. Занятиями в спортивных секциях и оздоровительных мероприятиях охвачено более 80% студентов и сотрудников. Работает около 20 спортивных отделений, секций и оздоровительных групп: волейбол, баскетбол, футбол, хоккей с шайбой, мини-футбол, гиревой спорт, настольный теннис, рукопашный бой, аэробика, дзюдо, шахматы и т.д. Традиционно проводится два раза в год общеуниверситетский праздник «День здоровья», в котором принимает участие весь коллектив вуза.

Силами института филологии издается студенческая газета «Талисман», тираж которой составляет около 1000 экземпляров. Газета готовится при активном участии преподавателей, сотрудников, аспирантов и студентов университета, которые размышляют на ее страницах о месте и роли науки в современном обществе, делятся своими большими и малыми открытиями в краеведении, обсуждают злободневные темы, освещают спортивные и музыкальные достижения талантливых и целеустремленных воспитанников.

«Талисман» является связующим звеном в цепи мероприятий, направленных на патриотическое и культурно-нравственное воспитание молодого поколения.

В соответствии с этим, главной целью дальнейшего формирования социокультурной среды в центре среднего профессионального образования является оптимизация имеющихся материально-технических, социально-бытовых и образовательных условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных,

гражданственных, общекультурных качеств обучающихся и последующей эффективной реализации полученных профессиональных и общекультурных компетенций для достижения успеха в жизни.

Воспитательная политика реализуется в соответствии с рабочей программой воспитания, Программа включает интеллектуальное, патриотическое, гражданско-правовое, профессиональное, здоровьесберегающее, нравственно-эстетическое воспитание. В программе отражены виды, формы и содержание включающее модули: «Ключевые дела», «Руководство группой», «Учебные занятия», «Внеурочная деятельность», «Студенческие объединения», «Организация предметно-эстетической среды», «Экскурсии, походы», «Профорientация», «Работа с родителями» показатели и индикаторы реализации программы, календарный график воспитательной работы.

Обучающиеся Центра СПО принимают активное участие общественной жизни Университета: в работе совета обучающихся, в тематических вечерах, в мероприятиях по благоустройству учебных аудиторий, в спортивных соревнованиях (городские и внутриуниверситетские и др.), посещают музеи и театры города, что способствует формированию культуры воспитания в новой для обучающихся социокультурной среде, обеспечивающей гуманистическую направленность и демократизацию воспитательного процесса; повышению социального статуса воспитания в системе образования; укреплению и развитию воспитательных функций образовательного процесса; оптимизации взаимодействия семьи и образовательной организации; развитию гуманистических принципов, содержания и механизмов нравственного, гражданского и патриотического воспитания.

С целью формирования социально-личностных компетенций студентов, определяющих их активную социальную и гражданскую позицию, законопослушное поведение и социальную ответственность, активное участие в общественной жизни, в центре среднего профессионального образования осуществляется систематическая работа по профилактике асоциальных явлений в молодёжной среде, функционирует Совет профилактики, обновляется банк данных по учетно-справочной информации, проводится индивидуально-профилактическая работа со студентами, состоящими на внутреннем профилактическом учёте, организуются лекции и беседы в учебных группах по профилактике асоциальных явлений в молодёжной среде и правовому просвещению (лекции инспектора ПДН, представителей городской прокуратуры и общественных организаций), осуществляется методико-просветительская работа с кураторами и родителями (законными представителями) обучающихся, оказывается индивидуально-справочная и консультативная помощь. Постоянная работа по профилактике правонарушений и учебной дезадаптации (неуспеваемость, пропуски занятий, нарушение локальных актов университета и Центра СПО) проводится в учебных группах кураторами учебных групп, дирекцией Центра СПО.

Материально-техническая база университета, предназначенная для воспитательной и внеучебной деятельности со студентами, включает в себя музейный комплекс, физкультурно-оздоровительный комплекс, спортивно-тренировочный зал в общежитии и учебном корпусе № 16, учебно-спортивную базу

«Университет», актовые залы в учебных корпусах № 1, 15, 16. Актовый зал учебного корпуса № 16, рассчитанный на 850 мест и оснащенный всей необходимой современной аппаратурой, позволяет на высоком уровне проводить мероприятия не только университетского формата, а также регионального, всероссийского и международного.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья созданы условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование специальных методов обучения и воспитания, технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета. В организации созданы специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями, соответствующие лицензионным требованиям. Учитывая возможности и потребности самих обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их родителей (законных представителей), образование организовано совместно с другими обучающимися. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная программа (при необходимости и при наличии личного заявления обучающегося) с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

## **8. Приложения к ППСЗ**

- 8.1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
- 8.2. Учебный план, календарный учебный график
- 8.3. Рабочие программы дисциплин
- 8.4. Рабочие программы профессиональных модулей и МДК
- 8.5. Программы учебной практики
- 8.6. Программы производственной (по профилю специальности) практики
- 8.7. Программа производственной (преддипломной) практики
- 8.8. Программа государственной итоговой аттестации
- 8.9. Оценочные и методические материалы