

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Лысковский агротехнический техникум»**

**Согласовано:**  
**Организация–работодатель:**  
Управления сельского хозяйства и  
продовольствия Лысковского  
муниципального района

\_\_\_\_\_ **А.Е.Лазуткин**

(подпись)

**14 «июня» 2022 года**

**Утверждаю:**  
**Директор ГБПОУ ЛАТТ**

\_\_\_\_\_ **М.Л. Тарасова**

(подпись)

**14 «июня» 2022 года**

**Образовательная программа среднего  
профессионального образования**

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

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

**Наименование квалификации:** технолог

**Срок получения СПО по ПКРС:** 3 года 10 месяцев

**Форма обучения:** очная

**г. Лысково  
2022**

# Содержание

## **Раздел 1. Общие положения**

## **Раздел 2. 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
- 5.2. Календарный учебный график
- 5.3. Рабочая программа воспитания
- 5.4. Календарный план воспитательной работы

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
- 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
- 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

## **Раздел 8. Регламент периодического обновления ОПОП**

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
Приложение 2	Учебный план \ Календарный учебный график
Приложение 3	Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы
Приложение 4	<p>Рабочие программы учебных дисциплин</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии</li> <li>2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История</li> <li>3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык</li> <li>4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура</li> <li>5. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика</li> <li>6. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования</li> <li>7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы агрономии</li> <li>8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы зоотехнии</li> <li>9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства</li> <li>10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Инженерная графика</li> <li>11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Техническая механика</li> <li>12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Материаловедение</li> <li>13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы аналитической химии</li> <li>14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена</li> <li>15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества</li> <li>16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</li> <li>17. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности</li> <li>18. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Охрана труда</li> <li>19. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности</li> </ol>
Приложение 5	<p>Рабочие программы профессиональных модулей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства</li> <li>2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства</li> <li>3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</li> <li>4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</li> <li>5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11997 Заготовитель продуктов и сырья</li> </ol>
Приложение 6	Программы практик
Приложение 7	Контрольно-оценочные материалы, фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности
Приложение 8	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 9	Положение о разработке и утверждении основной профессиональной образовательной программы специальностей и профессий Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лысковский агротехнический техникум»
Приложение 10	Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лысковский агротехнический техникум»
Приложение 11	Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лысковский агротехнический техникум»

Приложение 12	Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лысковский агротехнический техникум»
Приложение 13	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лысковский агротехнический техникум»
Приложение 14	Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лысковский агротехнический техникум»



## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (далее – ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455, зарегистр. Министерством юстиции (4 июля 2014 г. рег. N 32969) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО 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, разработана ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. N 455, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» зарегистр. Министерством юстиции (4 июля 2014 г. рег. N 32969)
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум», касающиеся организации образовательного процесса.

Реализация ОПОП осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ЛР – личностные результаты;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
- Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: объем образовательной программы 5940 академических часов, срок получения образования 3 года 10 месяцев

Уровень базового образования	Наименование квалификации	Объем ОП СПО (в академических часах)	Нормативный срок получения СПО по ППСЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Технолог	5940	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	Квалификации
		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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11997 Заготовитель продуктов и сырья	осваивается

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
-----------------	--------------------------	----------------

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i> <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

	сфере	<b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	-------	--

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВПД 1. Производство и первичная обработка продукции растениеводства.	<p>ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.</p> <p>ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подготовки сельскохозяйственной техники к работе;</li> <li>— подготовки семян из посадочного материала к посеву (посадки);</li> <li>— реализация схем севооборота ;</li> <li>— возделывание сельскохозяйственных культур;</li> <li>— проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и деградации;</li> <li>— первичной обработки и транспортировки урожая</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— применять технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур с учетом конкретных природно- климатических условий и имеющейся техники;</li> <li>— выбирать оценивать районирование сорта семенного и посадочного материала;</li> <li>— определять качество семян;</li> <li>— определять нормы, сроки и способы посева и посадки;</li> <li>— определять нормы удобрений под различные сельскохозяйственные культуры с учетом плодородия почвы;</li> <li>— оценивать качество полевых работ;</li> <li>— определять и оценивать состояние производственных посевов;</li> <li>— выполнять основные технологические регулировки сельскохозяйственных машин, составлять машинно - тракторные агрегаты;</li> <li>— определять биологический урожай и анализировать его структуры;</li> <li>— выбирать способ уборки урожая;</li> <li>— проводить обследования сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков;</li> <li>— составлять годовой план защитных мероприятий;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы земледелия;</li> <li>— основные технологические производства растениеводческой продукции;</li> <li>— общая устройство и принципы работы сельскохозяйственных машин;</li> <li>— основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства</li> <li>— основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— виды семян сельскохозяйственных культур, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку;</li> <li>— требования к сортовым и посевным качествам семян; особенности агротехники возделывания различных сельскохозяйственных культур;</li> <li>— методику составления технологической карты для возделывания сельскохозяйственных культур;</li> <li>— закономерности роста, развития растений и формирования высококачественного урожая;</li> <li>— методы программирования урожая;</li> <li>— значение, виды мелиорации, мероприятия по освоениям и окультуриванию мелиорированных земель, погодные и климатические условия, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;</li> <li>— болезни и вредителей сельскохозяйственных культур, средства защиты от них.</li> </ul>
<p>ВПД 2. Производство и первичная обработка продукции животноводства.</p>	<p>ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.</p> <p>ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— производство продукции животноводства;</li> <li>— первичной переработки продукции животноводства; приготовление кормов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;</li> <li>— выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;</li> <li>— определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;</li> <li>— производить и заготавливать корма;</li> <li>— проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качества и питательность;</li> <li>— определять необходимое количество воды для поения животных;</li> <li>— проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;</li> <li>— проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;</li> <li>— вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;</li> <li>— оценивать состояние окружающей среды и отдельных показателей микроклимата; выявлять заболевших животных;</li> <li>— выполнять несложные ветеринарные назначения;</li> <li>— выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;</li> <li>— составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать качества и определять градации качества продукции животноводства;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила в области ветеринарии;</li> <li>— технологии содержания, кормления, уход за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;</li> <li>— зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;</li> <li>— методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</li> <li>— основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов состав и питательность кормов, их рациональное использование;</li> <li>— нормы кормления и принципы составления рационов для различных видов животных;</li> <li>— технологии кормопроизводства;</li> <li>— методы оценки качества и питательности кормов;</li> <li>— стандарты на кормовые методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;</li> <li>— 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;</li> <li>— действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;</li> <li>— основные методы оценки качества продукции животноводства.</li> </ul>
<p>ВПД 3. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.</p> <p>ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.</p> <p>ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>— выборы технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализы условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— определение качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— рассчитывать площади размещения растениеводческой или животноводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;</li> <li>— составлять план размещения продукции;</li> <li>— обслуживать оборудования средства автоматизации; соблюдать сроки и режимы хранения;</li> <li>— выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;</li> <li>— определять качества сырья, подлежащего пере-</li> </ul>

	сельскохозяйственной продукции.	<p>работки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— производить расчеты расходы сырья, потерь при транспортировки, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;</li> <li>— готовить продукции к реализации;</li> <li>— использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</li> <li>— осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— технологии и ее хранение;</li> <li>— устройство, принцип работы конструкции, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;</li> <li>— характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;</li> <li>— требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;</li> <li>— основы теххимического контроля;</li> <li>— методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции ;</li> <li>— условия транспортировки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— нормы потерь при транспортировки, хранение и реализации продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>— порядок реализации растениеводства и животноводства;</li> <li>— требования к оформлению документов.</li> </ul>
ВПД 4. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.	<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— участие в планировании и анализе производственных показателей организация растениеводства и животноводства;</li> <li>— участие в управлении первичным трудовым коллективом;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области растениеводства и животноводства; планировать работу исполнителей;</li> <li>— инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> </ul>



	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество выполняемых работ;</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы организации производства и переработки продукции растениеводства и животноводства;</li> <li>– структуры организации руководимого подразделения;</li> <li>– характер взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– функциональные обязанности работников и руководителей: основные производственные показатели работы организации отраслей и его структурных подразделений;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</li> <li>– виды, формы методы, мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулированные работников;</li> <li>– методы оценивания качества выполняемых работ;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности.</li> </ul>
--	--	---

### 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР1
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	ЛР2
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	ЛР3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР7
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	ЛР8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя,	ЛР9

табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР11
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	ЛР12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР17
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Планирующий и реализовывающий собственное профессиональное и личностное развитие, активно применяющий полученные знания на практике, способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР18
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами	ЛР19
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР20
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР21
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР22

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план (Приложение 2).

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе с реализацией основного общего образования в пределах образовательных программ СПО, с учетом естествен-

нонаучного профиля получаемого профессионального образования. В учебных циклах учебного плана выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации), учебная и производственная практики и самостоятельной работы обучающихся.

При формировании учебного плана определен объем учебной нагрузки для студентов – 36 часов в неделю. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО составляет 5940 часов. Общий срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусматривает изучение: учебных циклов общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального в общем объеме 4464 часов (124 недели), в том числе 2880 часов обязательных аудиторных учебных занятий (80 недель),

- 576 часа учебной практики (16 недель),
- 468 часов производственной практики (13 недель),
- преддипломной практики – 4 недели,
- промежуточной аттестации студентов – 5 недель;
- Государственной итоговой аттестации (подготовка и защита ВКР) – 6 недель. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели.
- Консультации проводятся перед экзаменом, в объеме, указанном в учебном плане. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная.
- Самостоятельная работа по учебным дисциплинам и МДК планируется по профессиональной программе для контроля выполнения самостоятельных заданий студентами.

Содержание обязательной части ОПОП составляет 70 % от общего объема образовательной нагрузки и разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание вариативной части ОПОП дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Объем времени вариативной части ООП ППСЗ оптимально распределен в гуманитарной, естественнонаучной и профессиональной составляющей программы подготовки специалистов среднего звена и отражает требования работодателей.

Вариативная часть ФГОС СПО (864 часа) реализована:

- в цикле ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл в объеме 8 часов, из них: ЕН.02 Экологические основы природопользования - 8 часов;
- в профессиональном цикле в объеме 856 часов, в том числе:

на общепрофессиональные дисциплины в объеме 344 часа, из них: ОП.01 Основы агрономии - 13 часов; ОП.02 Основы зоотехнии - 13 часов; ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства - 72 часа; ОП.04 Инженерная графика - 88 часов; ОП.05 Техническая механика - 63 часа; ОП.06 Материаловедение - 14 часов; ОП.07 Основы аналитической химии - 16 часов; ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена - 29 часов; ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества - 4 часа; ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 24 часа; ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности - 4 часа; ОП.12 Охрана труда - 4 часа;

на профессиональные модули в объеме 512 часов, из них: ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства - 180 часов; ПМ.02 Производство и первичная обработка продукции животноводства - 179 часа; ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции - 143 часа; ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства - 25 часов;

При освоении ОПОП предусмотрено выполнение курсовой работы (проекта) в рамках МДК.03. 01 Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции, который реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний. Количество экзаменов в каждом учебном году соответствует требованиям ФГОС - не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Программой предусмотрено 18 экзаменов, 39 дифференцированных зачетов, 5 зачетов (по физической культуре).

В рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11997 Заготовитель продуктов и сырья предусмотрено освоение рабочей профессии: 11997 Заготовитель продуктов и сырья.

При реализации ОПОП по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрены консультации в соответствии с учебным планом. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

Образовательной программой предусмотрено проведение учебной и производственной практики в объеме 828 часов (23 недели). По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная практика в объеме 16 недель (576 часов).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях, предприятиях, учреждениях в объеме 13 недель (468 часов) после завершения теоретического обучения и прохождения учебной практики в последнем семестре на основе заявок и договоров с работодателями. Объем часов, предусмотренный для каждого вида практики, а также сроки их проведения представлены в учебном плане.

Производственная практика (преддипломная) объемом 144 часа (4 недели) проводится на 4 курсе после завершения теоретического обучения и прохождения всех запланированных видов практик.

#### **5.1.1. Общеобразовательный учебный цикл**

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Общий объем образовательной программы СПО по специальности, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (1476 часов) включает:

- изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла ООП СПО (ППКРС) (общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях),
- консультации – 58 часов, из них 25 часов на консультации во время выполнения индивидуального проекта (1 час на студента), 33 часа – консультации перед экзаменом, зачетами.





## 5.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации и каникул. Календарный учебный график составляется на основе учебного плана с учетом сроков и продолжительности практик обучающихся и государственной итоговой аттестации выпускников. Для удобства составления расписания учебных занятий календарный учебный график составлен по курсам.

Получение среднего профессионального образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП, реализуемой на базе основного общего образования, разработанной на основе требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствие с графиком учебного процесса. Занятия проводятся в соответствии с календарным графиком и расписанием:

- по шестидневной учебной неделе в период теоретического обучения и учебной практики;
- по пятидневной учебной неделе в период производственной практики на предприятиях;
- продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами. Перерыв между парами - 15 минут. В течение дня предусмотрен 45 - минутный перерыв на обед.
- недельная нагрузка обучающихся выдержана в нормативах стандарта и составляет 36 часов аудиторных занятий и самостоятельной работы в неделю;

Общая продолжительность каникул составляет 33 недели, из них:

- на 1 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 2 курсе 11 недель, в том числе 9 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 3 курсе 10 недель, в том числе 8 недель в летний период, 2 недели в зимний,
- на 4 курсе 2 недели в зимний период.











### 5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

#### Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Код	Дисциплина / модуль	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01.01	Русский язык	ЛР 1,2, 4-8
ОУД.01.02	Литература	ЛР 1,2, 4-8
ОУД.01.03	Родной язык	ЛР 1,2, 4-8
ОУД.02	Иностранный язык	ЛР 2, 4-9
ОУД.03	Математика	ЛР 6.10
ОУД.04	История	ЛР 1-9, 11,12
ОУД.05	Физическая культура	ЛР1,5,6,8,9,11,12
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1-6,8-10, 12
ОУД.08	Физика	ЛР 6, 10
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ЛР 1-9, 11,12
ОУД.16	География	ЛР2
ОУД.17	Астрономия	ЛР6, 10
ОУД.07	Информатика	ЛР4, 10
ОУД.09	Химия	ЛР6,9,10
ОУД.15	Биология	ЛР6,9,10
УД.01	Технология\Экология моего края	ЛР 1,2, 4-8
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР15,17
ОГСЭ.02	История	ЛР15,17
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЛР15,17
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР21
ЕН.01	Математика	ЛР 13-15, 17
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 13-17
ОП.01	Основы агрономии	ЛР13-17
ОП.02	Основы зоотехнии	ЛР13-17
ОП.03	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	ЛР 13-17
ОП.04	Инженерная графика	ЛР 13-17
ОП.05	Техническая механика	ЛР 13-17

ОП.06	Материаловедение	ЛР 13-17
ОП.07	Основы аналитической химии	ЛР13-17
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	ЛР 13-17
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ЛР 13-17
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 13-17
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР13-17
ОП.12	Охрана труда	ЛР13-17
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ЛР13-17
ОП.14	Сельскохозяйственные биотехнологии	ЛР13-17
<b>ПМ.01</b>	<b>Производство и первичная обработка продукции растениеводства</b>	
МДК.01. 01	Технология производства продукции растениеводства	ЛР 18,19,22
УП.01	Учебная практика	ЛР 18,19,22
ПП.01	Производственная практика	ЛР 18,19,22
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство и первичная обработка продукции животноводства</b>	
МДК.02. 01	Технология производства продукции животноводства	ЛР 18,19,22
МДК.02. 02	Кормопроизводство	ЛР 18,19,22
УП.02	Учебная практика	ЛР 18,19,22
ПП.02	Производственная практика	ЛР 18,19,22
<b>ПМ.03</b>	<b>Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции</b>	
МДК.03. 01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ЛР 18,19,22
МДК.03. 02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	ЛР 18,19,22
УП.03	Учебная практика	ЛР 18,19,22
ПП.03	Производственная практика	ЛР 18,19,22
<b>ПМ.04</b>	<b>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</b>	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ЛР 18,19,22
УП.04	Учебная практика	ЛР 18,19,22
ПП.04	Производственная практика	ЛР 18,19,22
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11997 Заготовитель продуктов и сырья</b>	
МДК.05. 01	Заготовитель продуктов и сырья	ЛР 18,19,22
УП.05	Учебная практика	ЛР 18,19,22
ПП.05	Производственная практика	ЛР 18,19,22
ПДП.00	Преддипломная практика	ЛР 18,19,22

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

#### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

### **Раздел 6. условия реализации образовательной программы**

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой (практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсового проекта, выпускной квалификационной работы), в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений (кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений):**

**Кабинеты:**

Русский язык и литература  
Иностранный язык  
История, основы философии и правовое обеспечение профессиональной деятельности  
Обществознание  
Химия  
Биология  
ОБЖ  
Математика  
Физика  
Информатика и ИКТ  
Социально-экономические дисциплины  
Информационные технологии в профессиональной деятельности  
Инженерная графика  
Материаловедение  
Агрономия  
Зоотехния  
Товароведение сельскохозяйственной продукции  
Экологические основы природопользования  
Безопасность жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

Техническая механика  
Механизация, электрификация и автоматизация сельскохозяйственных работ  
Микробиология, санитария и гигиена  
Метрология, стандартизация и оценка качества  
Технология производства продукции растениеводства  
Технология производства продукции животноводства  
Кормопроизводство  
Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Мастерские:**

учебно-производственные.

**Полигон:**

учебно-производственное хозяйство.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна располагать 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 в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

##### **Лаборатории:**

##### **Лаборатория Техническая механика**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- объемные модели механических передач;
- кодопроектор и микроплакаты;
- макеты, срезы деталей, образцы деталей, узлов и механизмов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

##### **Лаборатория Механизация, электрификация и автоматизация сельскохозяйственных работ**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учено-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- образцы деталей, узлов, механизмов;
- фрагменты двигателя внутреннего сгорания;
- макеты двигателей сельскохозяйственных машин, трактора, сеялки.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Видео материалы по дисциплине «Механизация, электрификация и автоматизация с/х производства»

Плакаты по теме: Кормоуборочные машины

Презентации по всем разделам.

##### **Лаборатория Микробиология, санитария и гигиена**

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам дисциплины;
- комплект учебно-методической документации;
- микроскопы;
- спиртовки;
- предметные и покровные стекла;
- бактериальные петли;
- камеры Горяева;
- чашки Петри;
- колбы, пипетки, бюретки;
- препаровальные иглы, пинцеты, шпатели
- автоклав;
- сушильный шкаф;
- термостат;
- водяная баня;
- технические весы;

- химическая посуда;
- реактивы;
- индикаторы;
- питательные среды.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Презентации по всем темам.

Нормативно-правовые документы

Закон РФ «О ветеринарии» от 03. 07.2016г. № 227 - ФЗ.

Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 30.03.2006 № 29-ФЗ.

Постановление Правительства РФ «О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды» 06. 01. 2015г. № 10-ФЗ.

### **Лаборатория Метрология, стандартизация и оценка качества**

Оборудование учебной лаборатории и технические средства обучения:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя оснащенное компьютером и мультимедиапроектором;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- измерительный инструмент.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением

и АРМ (автоматизированные рабочие места) по специальности подготовки.

Документация по лицензированию и аккредитации.

Набор стандартов.

Сертификаты на продукцию.

### **Лаборатория Технология производства продукции растениеводства**

Оборудование: столы ученические (15), стулья ученические (30), стол учительский (1), стул учительский (1), доска, DVD, видео магнитофон, телевизор.

Стенды:

5. Снопы с/х культур
6. Интенсивная технология возделывания сахарной свеклы
7. Интенсивная технология возделывания пшеницы.
8. Интегрированная система защиты растений

Набор семян с/х культур

Набор почвенных структур

Набор плакатов по разделам:

- почвоведение
- обработка почвы
- эрозия почвы
- защита растений
- морфология полевых растений
- с/х мелиорация
- сорняки

Набор фильмов:

Технология выращивания полевых овощных культур

эрозия почвы

теплицы

Гербарий полевых культур.

Наборы семян полевых культур.

Презентации по всем темам.



### **Лаборатория Технология производства продукции животноводства**

Оборудование: столы ученические (16), стулья ученические (32), стол учительский (1), стул учительский (1), доска, тумбочки (2), телевизор, DVD.

Оборудование лабораторий

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплекты учебно-методической документации по МДК

специализированное оборудование

макеты, модели, стенды, плакаты по темам МДК

Технические средства обучения:

автоматизированные рабочие места,

специализированное программное обеспечение,

персональные компьютеры,

мультимедиапроектор

Стенд:

образцы кормов

Муляжи:

органов с/х животных

консервированные органы с/х животных

Приборы для анализов качества продукции для определения жира, механической загрязненности.

набор видео фильмов :

кормление и содержание с/х животных

искусственное осеменение

технология доения коров

заготовка кормов

Презентации по всем темам.

### **Лаборатория Кормопроизводство**

Оборудование лабораторий:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплекты учебно-методической документации по МДК

специализированное оборудование

макеты, модели, стенды, плакаты по темам МДК

Технические средства обучения:

автоматизированные рабочие места,

специализированное программное обеспечение,

персональные компьютеры,

мультимедиапроектор

Макеты:

Плуг

Сеялка СЗ- 3,6

Рабочие органы культиватора

Плакаты:

Технология возделывания и хранения сена

Гербарий кормовых трав.

Наборы семян кормовых трав.

Презентации по всем темам.

Баннер

Технология приготовления силоса и сенажа

Классификация кормов

**Лаборатория Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

Оборудование учебной лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации по темам,

лабораторное оборудование по темам.

Технические средства обучения: автоматизированные рабочие места, специализированное программное обеспечение, компьютер с

лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

МОК – 1, ИДК – 1, СЭШ – 3М.

Печь муфельная, весы, пурка, влагомер, рассев лабораторный, мельница лабораторная.

Стенды:

1. Мельница;

2. Новые технологии в переработке растениеводческой продукции;

3. Производство растительного масла

Презентации по всем разделам.

### **Мастерские:**

учебно-производственные.

### **Полигон:**

учебно-производственное хозяйство.

#### 6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (Приложение 6).

– 576 часа учебной практики (16 недель),

– 468 часов производственной практики (13 недель),

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» и требует наличия 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 и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Менеджмент в растениеводстве», «Тепличные технологии», «Сельскохозяйственные биотехнологии», «Садоводство» (или их аналогов)

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по производству и переработке сельскохозяйственной продукции и предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений.

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

<b>Основной вид деятельности</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Предприятия практик (возможные)</b>
Производство и первичная обработка продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"><li>– Составление общей характеристики организации</li><li>– Подготовка семян и посадочного материала к посеву (посадке)</li><li>– Подготовка сельскохозяйственной техники к работе</li><li>– Проведение агротехнических мероприятий по защите почв от эрозии и дефляции</li><li>– Реализация схем севооборотов</li></ul>	АО Нива ЗАО «Производственное объединение "Гамми" ОАО Плодопитомник ООО «Мета-Ком Агро»

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Возделывание сельскохозяйственных культур</li> <li>– Первичная обработка и транспортировка урожая</li> <li>– Обследование сельскохозяйственных угодий по выявлению и распространению вредителей, болезней и сорняков</li> <li>– Составление годового плана защитных мероприятий</li> </ul>	ООО Бармино
Производство и первичная обработка продукции животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение работ по изучению основных способов производства продукции животноводства (определение вида, породы, живой массы, упитанности, масти с/х животных)</li> <li>– Выполнение работ по изучению способов содержания с/х животных</li> <li>– Выполнение работ по проведению санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за с/х животными</li> <li>– Выполнение работ по определению потребности с/х животных в основных питательных веществах</li> <li>– Выполнение работ по приготовлению кормов, анализу и составлению рационов кормления с/х животных</li> <li>– Выполнение работ по производству и заготовке кормов для с/х животных</li> <li>– Технология содержания и кормления сельскохозяйственных животных</li> <li>– Нормированное и полноценное кормление животных разных видов.</li> <li>– Подготовка кормов к скармливанию.</li> <li>– Организация кормопроизводства на животноводческих фермах и комплексах</li> <li>– Учет и хранение кормов в хранилищах, оборудование хранилищ.</li> <li>– Организация технологии заготовки витаминизированной муки и резки. Гранулирование и брикетирование кормов. Закладка их на хранение</li> <li>– Выполнение работ по составлению технологических схем и проведению расчетов по первичной переработке продуктов животноводства</li> <li>– Выполнение работ по определению качества продукции животноводства. Осуществление на предприятии контроля за соблюдением установленных требований и норм, правил и стандартов</li> <li>– Выполнение работ по проведению профилактических мероприятий по указанию и под руководством ветеринарного специалиста, выявление заболевших животных</li> <li>– Организация работ по уходу за кормовыми культурами. Работа на агрегатах</li> <li>– Организация культурных пастбищ, их рациональное использование</li> <li>– Организация технологии заготовки сена. Определение качества сена.</li> </ul>	АО Нива ЗАО «Производственное объединение "Гамми" ОАО Плодопитомник ООО «Мета-Ком Агро» ООО Бармино
Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с оборудованием и цехами, предназначенными для хранения продукции и сырья</li> <li>– Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающего сырья и продукции растениеводства и животноводства.</li> <li>– Изучение конструкций хранилищ сельскохозяйственного типа и составление плана размещения запасов продукции и сырья</li> </ul>	АО Нива ЗАО «Производственное объединение "Гамми" ОАО Плодопитомник ООО «Мета-Ком Агро» ООО Бармино

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучение работы оборудования и способов подготовки его к работе</li> <li>— Производство расчета площадей под оборудование и размещение цехов</li> <li>— Контроль состояния сырья и продукции растениеводства и животноводства при хранении</li> <li>— Подготовка хранилищ к приемке новых партий продукции</li> <li>— Ознакомление с типовыми проектами хранилищ и комплексов для хранения с/х продукции</li> <li>— Соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и промышленной санитарии на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции</li> <li>— Проведение технологических операций при подготовке с/х сырья к переработке</li> <li>— Проведение технологических операций при переработке с/х сырья и продукции</li> <li>— Ознакомление с перечнем основных приборов и лабораторного оборудования для отбора проб и оценки качества с/х продукции</li> <li>— Предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и животноводства</li> <li>— Анализ условий хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства</li> <li>— Определение качества продукции растениеводства и животноводства при хранении и транспортировке</li> </ul>	
<p>Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.</li> <li>— Ознакомление с хозяйством, его расположением, организационной структурой, специализацией, материальной базой.</li> <li>— Изучение должностных инструкций для руководящих работников и специалистов общества и его подразделений.</li> <li>— Характеристика деятельности организации, выпускаемой продукции</li> <li>— Ознакомление с Учредительными документами организации.</li> <li>— Ознакомление с Уставом организации.</li> <li>— Проведение анализа экономической эффективности работы организации</li> <li>— Анализ экономической эффективности производства продукции</li> <li>— Анализ основных показателей производственной деятельности организации.</li> <li>— Анализ и оценка работы организации по основным экономическим показателям</li> <li>— Динамика и структура себестоимости продукции</li> <li>— Планирование себестоимости основных видов сельскохозяйственной продукции растениеводства</li> <li>— Планирование себестоимости основных видов сельскохозяйственной продукции животноводства</li> <li>— Оценка ассортимента продукции, рынков сбыта продукции</li> <li>— Анализ оснащенности материально-техническими ресурсами организации</li> <li>— Ознакомление с результатами производственной</li> </ul>	<p>АО Нива          ЗАО «Производственное объединение "Гамми"          ОАО Плодопитомник          ООО «Мета-Ком Агро»          ООО Бармино</p>

	<p>деятельности организации и анализ суммы прибыли и рентабельности.</p> <p>— Ознакомление и анализ динамики урожайности сельскохозяйственных культур, производства и реализации продукции</p> <p>— Ознакомление с организацией планирования на предприятии;</p> <p>— Ознакомление с организацией труда и процессов производства;</p> <p>— Ознакомление с методами планирования, контроля и оценки работ исполнителей, участие в составлении планов-нарядов на выполнение отдельных работ, доведении их до исполнителей;</p> <p>— Участие в оформлении документов по учету материально-производственных запасов, движении продуктов и материалов</p> <p>— Изучение организации внутривозрастных экономических отношений на предприятии.</p> <p>— Организация первичного учета поступления продукции от урожая.</p> <p>— Анализ учета материально-производственных запасов</p> <p>— Знакомство с нормированием труда на механизированных полевых работах в растениеводстве.</p> <p>— Участие в составлении первичных документов в бригаде.</p> <p>— Описание опыта передовиков хозяйства (бригады, отделения) и определение основных экономических показателей их работы (по возможности приложить фотографии и вырезки из газет).</p> <p>— Участие в составлении технологических карт по основным культурам в полеводстве.</p> <p>— Участие в составлении хозрасчетных годовых заданий подразделениям</p> <p>— Ознакомление с годовыми (хозрасчетными) производственными заданиями бригады.</p> <p>— Ознакомление с управлением сельскохозяйственным предприятием и персоналом;</p> <p>— Ознакомление с видами, формами и методами мотивации персонала, в т.ч. с материальным и нематериальным стимулированием работников;</p> <p>— Анализ кадрового состава аппарата управления организации</p> <p>— Ознакомление с должностными обязанностями главного агронома отделения (бригады), его правами, планированием и организацией работы. 5. Описать условия труда, рабочее место.</p> <p>— Ознакомление с обязанностями экономиста хозяйства, описать основные из них</p> <p>— Ознакомление с должностными обязанностями главного агронома отделения (бригады), его правами, планированием и организацией работы. Описать условия труда, рабочее место.</p> <p>— Ознакомление с обязанностями экономиста хозяйства, описать основные из них.</p> <p>— Ознакомление с порядком подготовки и проведения собраний и совещаний.</p> <p>— Ознакомление с социально-экономическим планом хозяйства (проанализировать работу с кадрами).</p> <p>— Анализ материально-психологической атмосферы в коллективе</p>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа со штатным расписанием и трудовыми договорами</li> <li>- Ознакомление с нормами выработки и расценками на основные работы. 2.Участие в оформлении документов по учету выполненных работ и полученной продукции, на отправку продукции для реализации</li> <li>- Ознакомление с основными показателями бизнес-плана организации</li> <li>- Ознакомление с основными видами работ, которым занимался бригадир в течение недели (хронометраж рабочего дня бригадира)</li> <li>- Ознакомление с организацией и оплатой труда в организации</li> <li>- Ознакомление с системами оплаты труда в организации</li> <li>- Порядок расчета индивидуальных или коллективных расценок за единицу продукции или работ в основном производстве</li> <li>- Виды доплат, премий, условия их начисления работникам основного производства.</li> <li>- Ознакомление с ведением делопроизводства, формой, содержанием и порядком составления основных видов служебных бумаг</li> <li>- Порядок разработки и утверждения производственных заданий бригадам, контроль за их выполнением</li> <li>- Составление документов по делопроизводству</li> <li>- Участие в составлении договоров и отчетов по растениеводству.</li> <li>- Участие в составлении договоров и отчетов по животноводству.</li> <li>- Участие в составлении различных видов управленческой документации</li> <li>- Описание мероприятий, проводимых в хозяйстве, по охране природы</li> <li>- Описание мероприятий по технике безопасности в бригаде, производственной санитарии, соблюдению противопожарных требований.</li> </ul>	
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья</li> <li>- Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.</li> <li>- Осуществлять сортировку, упаковку и транспортировку заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.</li> <li>- Обеспечивать условия хранения заготавливаемого лекарственно-растительного сырья</li> <li>- Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья</li> <li>- Обеспечивать условия хранения заготавливаемых продуктов и сырья</li> <li>- Производить первичную обработку, преддаточную доработку, упаковку и транспортировку заготавливаемых продуктов и сырья.</li> <li>- Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке</li> <li>- Обеспечивать условия хранения, складирования и транспортировки заготавливаемого вторичного сырья</li> <li>- Обеспечивать и соблюдать специальные нормы санитарии,</li> </ul>	<p>АО Нива          ЗАО «Производственное объединение "Гамми"          ОАО Плодопитомник          ООО «Мета-Ком Агро»          ООО Бармино</p>

	<p>гигиены и техники безопасности при работе со вторичным сырьем.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовывать отдельный сбор пищевых отходов.</li> <li>– Обеспечивать санитарно-гигиенические условия содержания тары и транспортных средств</li> <li>– Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию</li> </ul>	
--	---	--

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам (модулям) и обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Учебно-методическая документация включает рабочие учебные программы, календарно-тематическое планирование, опорные конспекты лекций, методические рекомендации по выполнению курсовых работ и дипломных работ, организации самостоятельной работы студентов и практических работ и другие материалы.

6.2.2. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) базовой части всех циклов из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям (отраслевой периодике по профилю реализуемых образовательных программ, а также массовым центральным и местным общественно-политическим изданиям).

При использовании электронной информационно-образовательной среды (электронных изданий) каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, учебной и учебно-методической литературы с правом одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

### Обеспечение образовательного процесса электронными информационно-образовательными ресурсами

№ п/п	Основные сведения об электронной библиотечной системе	Краткая характеристика
1	2	3
1.	Наличие цифровых (электронных) библиотек, профессиональных баз данных, информационных справочно-поисковых систем и других электронных образовательных ресурсов (электронный курс, тренажер, симулятор, интерактивный учебник, мультимедийный ресурс, учебные видеоресурсы, др.)	Электронная библиотека <a href="http://www.academia-moscow.ru">www.academia-moscow.ru</a> Договор на использование № 20/пф/эб/ТОП 50 от 28.06.2017 года, Электронная библиотека <a href="http://znanium.com">znanium.com</a> Договор на использование № 4902эбс от 16.12.2020 года Цифровая образовательная платформа «MOODL» договор ООО «Бегет» № 133908 от 30.11.2020 года
2.	Наличие доступа в электронную информационно-образовательную среду и компьютерной техники с возможностью под-	Доступ к сети «Интернет» - ООО «Мега Макс» договора № 06030-ММ от 12.01.2021 года № 06031-ММ от 12.01.2021 года

	ключення к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (в том числе количество оборудованных рабочих мест)	56 компьютеров подключенных к сети «Интернет»
3.	Наличие лицензионного программного обеспечения	Лицензионное соглашение С: Предприятие 8 Программное обеспечение договор с ООО "Новая школа" №32/20-П от 24.03.2020 Комплект для обучения в ВУЗ и ССУЗ естественнонаучного профиля, рег. № 10399013, 2012 г.

6.2.3. Имеется официальный сайт, на котором находится информация о техникуме, графики учебного процесса, учебные планы по специальностям, расписание занятий, нормативно-правовые документы и прочее.

6.2.4. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум».

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

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

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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 13 Сельское хозяйство и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области



профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

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

6.5.1. 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 профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (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. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум». Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП

7.3. Для государственной итоговой аттестации ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» разрабатывает программу государственной итоговой аттестации (Приложение 8) и фонды оценочных средств (Приложение 7).

7.4. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок, не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 7.

### **Раздел 8. Регламент периодического обновления ОПОП**

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности после согласования с работодателями утверждается директором техникума.

В соответствии с требованиями ФГОС ОПОП ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ОПОП и другие условия.

Изменения отражаются в специальном листе изменений ППССЗ. Содержание обновления образовательной программы обсуждается на заседаниях УМО и согласовывается с работодателями.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ  
ПРОГРАММУ  
по направлению (специальности) 35.02.06 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

