

**Описание образовательной программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности
35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции**

Аннотация

Основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (далее ОПОП-П) среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП-П регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- ✓ учебный план
- ✓ график учебного процесса
- ✓ рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- ✓ программу преддипломной практики
- ✓ программу производственной практики
- ✓ программу учебной практики
- ✓ другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

**Нормативные документы для разработки ОПОП-П СПО по специальности
35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП-П по специальности составляют:

- ✓ Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- ✓ Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291);
- ✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 14.06.201 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 №29200) с изменениями №441 от 28.08.2020г.);
- ✓ Рабочая программа воспитания;
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ - Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 г. № 581 (зарегистрирован Министерством

юстиции Российской Федерации 17 сентября 2024 года, регистрационный № 79491)

✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. N 24480;

✓ - Профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 556н

✓ Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» среднего профессионального образования по специальности

35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПОП-П по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Сроки получения СПО по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Технолог	2 года 10 месяцев

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 13 Сельское хозяйство

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сельскохозяйственные культуры, сырье, продукция растениеводства, продукция животноводства; 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.

Техник-технолог по данной специальности готовится к следующим видам деятельности:

- Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства;

– Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства;

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа

–

Требования к результатам освоения основной образовательной программы

35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ОК	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции
ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.
	ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.

	ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.
	ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.
	ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.
ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
	ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
	ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.
	ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.
	ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.
	ПК 2.6 Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.
	ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства
ВД 3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 3.1 Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.2. Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.3 Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

	ПК 3.4 Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.5 Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.6 Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 3.7 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов

Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- ✓ базовые дисциплины
- ✓ социально-гуманитарный цикл
- ✓ общепрофессиональный учебный цикл;
- ✓ профессиональный учебный цикл;
- ✓ учебная практика
- ✓ производственная практика (по профилю специальности)
- ✓ производственная практика (преддипломная)
- ✓ промежуточная аттестация
- ✓ государственная итоговая аттестация

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Социально-гуманитарный цикл ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства», «Физическая культура», «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в

соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Учебный план

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, семестрам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.

Календарный учебный график

Календарный учебный график является локальным документом, разработанным образовательной организацией в соответствии с учебным планом, который включает: перечень, объем (обязательной, самостоятельной, максимальной учебной нагрузки), последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, а также формы проведения промежуточной аттестации по неделям учебного и календарного года.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, входящим в учебный план образовательной программы по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.