

Утвержден  
приказом Министерства образования  
и науки Российской Федерации  
от « 19 » мая 2010 г. № 526

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного,  
крупяного и комбикормового производства**

**I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**1.1.** Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования (далее – ФГОС НПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по профессии **260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства** всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

**1.2.** Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования имеют образовательные учреждения начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

**II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

**НПО** – начальное профессиональное образование;

**ФГОС НПО** – федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

### III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

**3.1.** Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>1</sup>	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Аппаратчик комбикормового производства Аппаратчик крупяного производства Аппаратчик мукомольного производства	10 мес.
на базе основного общего образования	Аппаратчик обработки зерна	2 года 5 мес. <sup>2</sup>

**3.2.** Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям НПО:

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик мукомольного производства;

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик крупяного производства;

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик комбикормового производства.

Срок освоения ОПОП НПО по очно-заочной (вечерней) форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

### IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

**4.1.** Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по хранению и обработке зерна, производству мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

<sup>1</sup> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

<sup>2</sup> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования

**4.2.** Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

зерно различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семена различного вида;  
 мукомольная, крупяная и комбикормовая продукция;  
 технологические процессы и операции хранения и обработки зерна и семян, производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции;  
 рецептуры мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции;  
 оборудование для хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

**4.3.** Обучающийся по профессии **Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства** готовится к следующим видам деятельности:

**4.3.1.** Хранение и обработка зерна.

**4.3.2.** Производство мукомольной продукции.

**4.3.3.** Производство крупяной продукции.

**4.3.4.** Производство комбикормовой продукции.

**4.3.5.** Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1.** Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**5.2.** Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным

видам профессиональной деятельности:

### **5.2.1. Хранение и обработка зерна.**

ПК 1.1. Вести очистку зерна и семян на сложных зерноочистительных машинах.

ПК 1.2. Осуществлять активное вентилирование и сушку зерна и семян в сушилках различного типа.

ПК 1.3. Распределять зерно по силосам с учетом его качества.

### **5.2.2. Производство мукомольной продукции.**

ПК 2.1. Осуществлять подготовку зернового сырья к помолу.

ПК 2.2. Формировать помольные смеси в соответствии с рецептурой.

ПК 2.3. Вести процесс измельчения зерна и промежуточных продуктов.

ПК 2.4. Вести процесс сепарирования промежуточных продуктов измельчения зерна по крупности и качеству.

ПК 2.5. Производить затаривание готовой мукомольной продукции.

### **5.2.3. Производство крупяной продукции.**

ПК 3.1. Осуществлять подготовку зернового сырья к шелушению.

ПК 3.2. Вести технологические процессы шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы на различном технологическом оборудовании.

ПК 3.3. Вести технологические процессы гидротермической обработки зерна.

ПК 3.4. Производить затаривание готовой крупяной продукции.

### **5.2.4 Производство комбикормовой продукции.**

ПК 4.1. Вести технологические процессы очистки сырья.

ПК 4.2. Вести технологические процессы измельчения сырья.

ПК 4.3. Вести технологические процессы гранулирования комбикормов.

ПК 4.4. Дозировать компоненты комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой.

ПК 4.5. Производить затаривание готовой комбикормовой продукции.

ПК 4.6. Производить бестарный отпуск готовой комбикормовой продукции.

**5.2.5. Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства.**

ПК 5.1. Контролировать режимы работы аспирационного, производственного и транспортного оборудования.

ПК 5.2. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и регулирование аспирационного оборудования.

ПК 5.3. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и

регулирование технологического оборудования для производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

ПК 5.4. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и регулирование транспортного оборудования.

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1.** Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация.

**6.2.** Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 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 образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП НПО должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
начального профессионального образования**

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требований к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	864	576		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b> В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: <b>уметь:</b> различать зерно и семена различных сельскохозяйственных культур; определять качество зерна и семян; анализировать химический состав зерна и готовой продукции; выявлять некондиционное зерно и готовую продукцию; <b>знать:</b> классификацию зерновых культур; строение зерна и семян; свойства зерновой массы; химический состав зерна; распространенные болезни зерновых культур, их возбудителей; меры борьбы с вредителями хлебных запасов; нормирование качества зерна;	182	128	ОП.01. Зерновые культуры и продукты их переработки	ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.5 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4

	<p>ассортимент продуктов переработки зерна; требования действующих стандартов к качеству зерна и готовой продукции</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> <li>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные группы микроорганизмов;</li> <li>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>применять экономические и правовые знания</li> </ul>		<p>ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>	<p>ОК 1 – 7  ПК 1.1 – 1.3  ПК 2.1 – 2.5  ПК 3.1 – 3.4  ПК 4.1 – 4.6  ПК 5.1 – 5.4</p>
			<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производительности деятельности</p>	<p>ОК 1 – 7  ПК 1.1 – 1.3  ПК 2.1 – 2.5  ПК 3.1 – 3.4</p>

	<p>в конкретных производственных ситуациях; защитить свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <b>знать:</b> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда</p>			<p>ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4</p>
	<p><b>уметь:</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>	32	<p>ОП.04. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.5 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4</p>



	<p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства, задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>			
--	--	--	--	--

П.00	Профессиональный цикл	602	408		
ПМ.00	Профессиональные модули	602	408		
ПМ.01	<p><b>Хранение и обработка зерна</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  очистки зерна от примесей;  фракционирования зерна;  активного вентилирования и сушки зерна различного целевого назначения;  размещения зерна по силосам с учетом его качества и целевого назначения;</p> <p><b>уметь:</b>  обеспечивать очистку зерна надлежащего качества;  подбирать сита;  регулировать нагрузку на сепараторах;  регулировать температурные режимы сушки;  обеспечивать режимы движения зерна в сушилках;  принимать зерно от хлебосдагчиков и размещать его на хранение;  отпускать зерно потребителям;  контролировать правильность заполнения силосов;</p> <p><b>знать:</b>  технологические процессы и схемы очистки зерна от примесей;  правила и порядок очистки зерна, технологические свойства зерна различного и культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида;</p>			МДК.01.01. Технологии хранения и обработки зерна	ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.3

	<p>устройство зерноутилок различных типов; правила сушки зерна продольственного, кормового и семенного назначения и семян различного вида; порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам; показатели качества зерна, учитываемые при размещении и хранении зерна; условия безопасного хранения зерна и процессы, протекающие при хранении</p>				
<p><b>ПМ.02</b></p>	<p><b>Производство мукомольной продукции</b> В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> подготовки зерна к помолу; формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой; запаривания готовой продукции; обслуживания оборудования для измельчения зерна, сортирования продуктов измельчения по крупности и по качеству; <b>уметь:</b> контролировать эффективность подготовки зерна к помолу; подбирать взаимозаменяемые сита; натягивать и заменять сита; определять подсор, недосев в отсевах, набивку сит; <b>знать:</b> устройство и принцип действия оборудования для очистки, обработки поверхности зерна сухим способом, кондиционирования, измельчения зерна,</p>			<p>МДК.02.01. Технологии производства мукомольной продукции</p>	<p>ОК 1 – 7 ПК 2.1 – 2.5</p>

	<p>сортирования продуктов измельчения, рациональные режимы его работы; нормы качества зерна и готовой продукции; оптимальные величины влажности зерна и режимы переработки типов и подтипов зерна; показатели качества зерна, учитываемые при составлении помольных смесей; порядок, этапы и операции составления помольных смесей; порядок затаривания готовой продукции и отходов; правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией; методы определения технологической эффективности работы оборудования; нормы удельных нагрузок на оборудование</p>			
<p><b>ПМ.03</b></p>	<p><b>Производство крупяной продукции</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  подготовки зерна к переработке в крупу; шелушения зерна, шлифования, полирования, дробления, плочения крупы; гидротермической обработки зерна; затаривания готовой крупяной продукции;  <b>уметь:</b>  контролировать качество подготовки зерна к переработке; запускать и останавливать оборудование с пульта управления, регулировать режимы его работы; определять нагрузки на обслуживаемое</p>		<p>МДК.03.01.  Технологии производства крупяной продукции</p>	<p><b>ОК 1 – 7</b>  <b>ПК 3.1 – 3.4</b></p>

	<p>оборудование и эффективность его работы;  <b>знать:</b>  технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу; правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы; гидротермической обработки крупиных культур; нормы оптимальных величин влажности и режимы переработки зерна различных крупиных культур;  порядок затаривания готовой продукции и отходов;  правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;  методы определения технологической эффективности работы оборудования;  нормы удельных нагрузок на оборудование</p>			
<b>ПМ.04</b>	<p><b>Производство комбикормовой продукции</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  очистки и измельчения сырья;  гранулирования комбикормов;  дозирования и смешивания компонентов;  затаривания готовой продукции;  бестарного отпуска готовой продукции;  <b>уметь:</b>  контролировать качество подготовки сырья к переработке;  устанавливать требуемые режимы измельчения;  определять точность дозирования и эффективность смешивания готовой продукции</p>		МДК.04.01. Технологии производства комбикормовой продукции	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 4.1 – 4.6</b>

	<p>на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически;</p> <p>определять удельные нагрузки на обслуживаемое оборудование и эффективность его работы;</p> <p>загаривать продукцию в мешки, зашивать мешки с продукцией;</p> <p>обеспечивать bestарный отпуск готовой комбикормовой продукции;</p> <p>запускать и останавливать оборудование с пульта управления, регулировать режимы его работы;</p> <p>обслуживать технологическое, транспортное, аспирационное оборудование;</p> <p>устранять мелкие неисправности в работе оборудования;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>технологические схемы подготовительных линий;</p> <p>схемы измельчения различных видов сырья;</p> <p>схемы гранулирования;</p> <p>правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов;</p> <p>допустимые погрешности дозирования;</p> <p>методы оценки эффективности смешивания;</p> <p>порядок загаривания готовой комбикормовой продукции;</p> <p>правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;</p> <p>порядок bestарного отпуска комбикормовой продукции;</p>			
--	--	--	--	--

ПМ.05	<p>нормы удельных нагрузок на оборудование и методы их контроля</p> <p><b>Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технического обслуживания оборудования;</li> <li>настройки и регулирования режимов работы;</li> <li>устранения мелких неполадок;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>производить техническое обслуживание транспортного, аспирационного и технологического оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;</li> <li>производить смазку и чистку отдельных узлов оборудования;</li> <li>настраивать оборудование и регулировать технологические режимы его эксплуатации;</li> <li>контролировать и обеспечивать бесперебойную и синхронную работу машин, аппаратов и механизмов;</li> <li>осуществлять техническое обслуживание и подналадку оборудования в процессе работы;</li> <li>диагностировать и устранять неисправности в его работе;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>назначение, принцип действия и устройство аспирационного транспортного и технологического оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;</li> <li>правила и способы наладки оборудования;</li> </ul>			<p>МДК.05.01. Технологическое оборудование элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства</p>	<p>ОК 1 – 7 ПК 5.1 – 5.4</p>
-------	--	--	--	--	----------------------------------

	правила регулирования режимов работы; возможные неисправности и способы их выявления; правила безопасности при эксплуатации и обслуживании транспортного, аспирационного и технологического, оборудования элеваторного, мукомольного, круяного и комбикормового производства				
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b> В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: <b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	80	40		ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением)</b>	216	144		
	<b>Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ОПОП</b>	1080	720		
<b>УП.00</b>	Учебная практика (производственное обучение)				ОК 1 – 7
<b>ПП.00</b>	Производственная практика	19 нед.	684		ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.5 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4
<b>ПА.00</b>	Промежуточная аттестация	1 нед.			
<b>ГИА.00</b>	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.			



Таблица 3

Нормативный срок освоения ОПОП НПО при очной форме получения образования составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	19 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.
Каникулярное время	2 нед.
Итого	43 нед.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**7.1.** Образовательное учреждение в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП НПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно п. 3.2. ФГОС), с учетом потребностей регионального рынка труда и примерной ОПОП.

Перед началом разработки ОПОП образовательное учреждение должно определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательное учреждение:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязано ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим

федеральным государственным образовательным стандартом;

обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязано формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### 7.2. Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной

и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

**7.4.** Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

**7.5.** Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

**7.6.** Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

**7.7.** По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

**7.8.** Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

**7.9.** Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	13 нед.

**7.10.** Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

**7.11.** В период обучения с юношами проводятся учебные сборы<sup>3</sup> (для сроков обучения 1 год 10 мес.).

**7.12.** Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО

<sup>3</sup> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616)

предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**7.13.** Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7.14.** Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине

общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**7.15.** Совет образовательного учреждения при введении ОПОП утверждает бюджет реализации соответствующих образовательных программ.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения<sup>4</sup>.

**7.16.** Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических заданий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном

---

<sup>4</sup> Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266 -1 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 2002, № 26, ст. 2517; 2004, № 30, ст. 3086; № 35, ст. 3607; 2005, № 1, ст. 25; 2007, № 17, ст. 1932; № 44, ст. 5280)

учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

#### **Кабинеты:**

технологического оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

зерновых культур;  
мукомольной продукции;  
крупяной продукции;  
комбикормовой продукции;  
аспирации и пневмотранспорта;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Мастерские:**

слесарная;  
электротехническая.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

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

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**8.1.** Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

**8.2.** Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**8.3.** Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

**8.6.** Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(Минобрнауки России)

П Р И К А З

«19» июля 2010 г.

№ 526

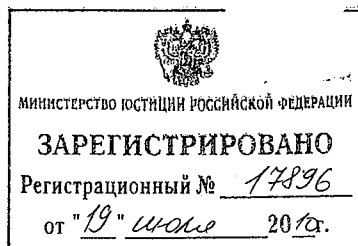
Об утверждении и введении в действие федерального  
государственного образовательного стандарта начального  
профессионального образования по профессии  
260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и  
комбикормового производства

В соответствии с пунктом 7 Правил разработки и утверждения федеральных государственных образовательных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 24 февраля 2009 г. № 142 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2009, № 9, ст. 1110), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства и ввести его в действие со дня вступления в силу настоящего приказа.

Министр

А. Фурсенко



Приложение

Утвержден  
приказом Министерства образования  
и науки Российской Федерации  
от «19» июля 2010 г. № 526

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного,  
крупяного и комбикормового производства

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования (далее – ФГОС НПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по профессии 260101.01 Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования имеют образовательные учреждения начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:  
НПО – начальное профессиональное образование;  
ФГОС НПО – федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;  
ОУ – образовательное учреждение;  
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по профессии;  
ОК – общая компетенция;  
ПК – профессиональная компетенция;  
ПМ – профессиональный модуль;  
МДК – междисциплинарный курс.

### III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>1</sup>	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Аппаратчик комбикормового производства Аппаратчик крупяного производства Аппаратчик мукомольного производства	10 мес.
на базе основного общего образования	Аппаратчик обработки зерна	2 года 5 мес. <sup>2</sup>

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям НПО:

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик мукомольного производства;

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик крупяного производства;

аппаратчик обработки зерна – аппаратчик комбикормового производства.

Срок освоения ОПОП НПО по очно-заочной (вечерней) форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования – не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

### IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по хранению и обработке зерна, производству мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

<sup>1</sup> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии

<sup>2</sup> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

зерно различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семена различного вида;  
мукомольная, крупяная и комбикормовая продукция;  
технологические процессы и операции хранения и обработки зерна и семян, производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции;  
рецептуры мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции;  
оборудование для хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

4.3. Обучающийся по профессии **Аппаратчик элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства** готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Хранение и обработка зерна.

4.3.2. Производство мукомольной продукции.

4.3.3. Производство крупяной продукции.

4.3.4. Производство комбикормовой продукции.

4.3.5. Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства.

### V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным

видам профессиональной деятельности:

#### 5.2.1. Хранение и обработка зерна.

ПК 1.1. Вести очистку зерна и семян на сложных зерноочистительных машинах.

ПК 1.2. Осуществлять активное вентилирование и сушку зерна и семян в сушилках различного типа.

ПК 1.3. Распределять зерно по силосам с учетом его качества.

#### 5.2.2. Производство мукомольной продукции.

ПК 2.1. Осуществлять подготовку зернового сырья к помолу.

ПК 2.2. Формировать помольные смеси в соответствии с рецептурой.

ПК 2.3. Вести процесс измельчения зерна и промежуточных продуктов.

ПК 2.4. Вести процесс сепарирования промежуточных продуктов измельчения зерна по крупности и качеству.

ПК 2.5. Производить затаривание готовой мукомольной продукции.

#### 5.2.3. Производство крупяной продукции.

ПК 3.1. Осуществлять подготовку зернового сырья к шелушению.

ПК 3.2. Вести технологические процессы шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы на различном технологическом оборудовании.

ПК 3.3. Вести технологические процессы гидротермической обработки зерна.

ПК 3.4. Производить затаривание готовой крупяной продукции.

#### 5.2.4 Производство комбикормовой продукции.

ПК 4.1. Вести технологические процессы очистки сырья.

ПК 4.2. Вести технологические процессы измельчения сырья.

ПК 4.3. Вести технологические процессы гранулирования комбикормов.

ПК 4.4. Дозировать компоненты комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой.

ПК 4.5. Производить затаривание готовой комбикормовой продукции.

ПК 4.6. Производить бестарный отпуск готовой комбикормовой продукции.

5.2.5. Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства.

ПК 5.1. Контролировать режимы работы аспирационного, производственного и транспортного оборудования.

ПК 5.2. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и регулирование аспирационного оборудования.

ПК 5.3. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и

регулирование технологического оборудования для производства мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции.

ПК 5.4. Проводить текущее техническое обслуживание, наладку и регулирование транспортного оборудования.

## VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;  
профессионального;

и разделов:

физическая культура;  
учебная практика (производственное обучение);  
производственная практика;  
промежуточная аттестация;  
государственная (итоговая) аттестация.

6.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 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 образовательным учреждением.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП НПО должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
начального профессионального образования**

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	864	576		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	182	128		
	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>различать зерно и семена различных сельскохозяйственных культур;</li> <li>определять качество зерна и семян;</li> <li>анализировать химический состав зерна и готовой продукции;</li> <li>выявлять некондиционное зерно и готовую продукцию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>классификацию зерновых культур;</li> <li>строение зерна и семян;</li> <li>свойства зерновой массы;</li> <li>химический состав зерна;</li> <li>распространенные болезни зерновых культур, их возбудителей;</li> <li>меры борьбы с вредителями хлебных запасов;</li> <li>нормирование качества зерна;</li> </ul>			ОП.01. Зерновые культуры и продукты их переработки	<p>ОК 1 – 7</p> <p>ПК 1.1 – 1.3</p> <p>ПК 2.1 – 2.5</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.6</p> <p>ПК 5.1 – 5.4</p>

ФГОС НПО-03

	<p>ассортимент продуктов переработки зерна; требования действующих стандартов к качеству зерна и готовой продукции</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> <li>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основные группы микроорганизмов;</li> <li>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul>			ОП.02. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>ОК 1 – 7</p> <p>ПК 1.1 – 1.3</p> <p>ПК 2.1 – 2.5</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК 4.1 – 4.6</p> <p>ПК 5.1 – 5.4</p>
	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>применять экономические и правовые знания</li> </ul>			ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>ОК 1 – 7</p> <p>ПК 1.1 – 1.3</p> <p>ПК 2.1 – 2.5</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p>

ФГОС НПО-03

<p>в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; <b>знать:</b> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p>				<p>ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4</p>
<p><b>уметь:</b> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>		32	ОП.04. Безопасность жизнедеятельности	<p>ОК 1 – 7 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.5 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.4</p>

ФГОС НПО-03

<p>оказывать первую помощь пострадавшим; <b>знать:</b> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
---	--	--	--	--

ФГОС НПО-03

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>602</b>	<b>408</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>602</b>	<b>408</b>		
<b>ПМ.01</b>	<p><b>Хранение и обработка зерна</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  очистки зерна от примесей;  фракционирования зерна;  активного вентилирования и сушки зерна различного целевого назначения;  размещения зерна по силосам с учетом его качества и целевого назначения;</p> <p><b>уметь:</b>  обеспечивать очистку зерна надлежащего качества;  подбирать сита;  регулировать нагрузку на сепараторах;  регулировать температурные режимы сушки;  обеспечивать режимы движения зерна в сушилках:  принимать зерно от хлебосдатчиков и размещать его на хранение;  отпускать зерно потребителям;  контролировать правильность заполнения силосов;</p> <p><b>знать:</b>  технологические процессы и схемы очистки зерна от примесей;  правила и порядок очистки зерна;  технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида;</p>			МДК.01.01. Технологии хранения и обработки зерна	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 1.1 – 1.3</b>

ФГОС СПО-03

	<p>устройство зерносушилок различных типов;  правила сушки зерна продовольственного, кормового и семенного назначения и семян различного вида;  порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам;  показатели качества зерна, учитываемые при размещении и хранении зерна;  условия безопасного хранения зерна и процессы, протекающие при хранении</p>				
<b>ПМ.02</b>	<p><b>Производство мукомольной продукции</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  подготовки зерна к помолу;  формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой;  затаривания готовой продукции;  обслуживания оборудования для измельчения зерна, сортирования продуктов измельчения по крупности и по качеству;</p> <p><b>уметь:</b>  контролировать эффективность подготовки зерна к помолу;  подбирать взаимозаменяемые сита;  натягивать и заменять сита;  определять подсор, недосев в отсевах, набивку сит;</p> <p><b>знать:</b>  устройство и принцип действия оборудования для очистки, обработки поверхности зерна сухим способом, кондиционирования, измельчения зерна,</p>			МДК.02.01. Технологии производства мукомольной продукции	<b>ОК 1 – 7</b> <b>ПК 2.1 – 2.5</b>

ФГОС СПО-03

	<p>сортирования продуктов измельчения, рациональные режимы его работы;</p> <p>нормы качества зерна и готовой продукции; оптимальные величины влажности зерна и режимы переработки типов и подтипов зерна; показатели качества зерна, учитываемые при составлении помольных смесей;</p> <p>порядок, этапы и операции составления помольных смесей;</p> <p>порядок затаривания готовой продукции и отходов;</p> <p>правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;</p> <p>методы определения технологической эффективности работы оборудования;</p> <p>нормы удельных нагрузок на оборудование</p>				
ПМ.03	<p><b>Производство крупяной продукции</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки зерна к переработке в крупу; шелушения зерна, шлифования, полирования, дробления, плющения крупы;</p> <p>гидротермической обработки зерна; затаривания готовой крупяной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>контролировать качество подготовки зерна к переработке;</p> <p>запускать и останавливать оборудование с пульта управления, регулировать режимы его работы;</p> <p>определять нагрузки на обслуживаемое</p>			МДК.03.01. Технологии производства крупяной продукции	ОК 1 – 7 ПК 3.1 – 3.4

ФГОС СПО-03

	<p>оборудование и эффективность его работы;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу; правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур;</p> <p>нормы оптимальных величин влажности и режимы переработки зерна различных крупяных культур;</p> <p>порядок затаривания готовой продукции и отходов;</p> <p>правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;</p> <p>методы определения технологической эффективности работы оборудования;</p> <p>нормы удельных нагрузок на оборудование</p>				
ПМ.04	<p><b>Производство комбикормовой продукции</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>очистки и измельчения сырья;</p> <p>гранулирования комбикормов;</p> <p>дозирования и смешивания компонентов; затаривания готовой продукции;</p> <p>бестарного отпуска готовой продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>контролировать качество подготовки сырья к переработке;</p> <p>устанавливать требуемые режимы измельчения;</p> <p>определять точность дозирования и эффективность смешивания готовой продукции</p>			МДК.04.01. Технологии производства комбикормовой продукции	ОК 1 – 7 ПК 4.1 – 4.6

ФГОС СПО-03

	<p>на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически;</p> <p>определять удельные нагрузки на обслуживаемое оборудование и эффективность его работы;</p> <p>затаривать продукцию в мешки, зашивать мешки с продукцией;</p> <p>обеспечивать бестарный отпуск готовой комбикормовой продукции;</p> <p>запускать и останавливать оборудование с пульта управления, регулировать режимы его работы;</p> <p>обслуживать технологическое, транспортное, аспирационное оборудование;</p> <p>устранять мелкие неисправности в работе оборудования;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>технологические схемы подготовительных линий;</p> <p>схемы измельчения различных видов сырья;</p> <p>схемы гранулирования;</p> <p>правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов;</p> <p>допустимые погрешности дозирования;</p> <p>методы оценки эффективности смешивания;</p> <p>порядок затаривания готовой комбикормовой продукции;</p> <p>правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;</p> <p>порядок бестарного отпуска комбикормовой продукции;</p>				
--	--	--	--	--	--

ФГОС НПО-03

	<p>нормы удельных нагрузок на оборудование и методы их контроля</p>				
ПМ.05	<p><b>Техническое обслуживание и наладка оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>технического обслуживания оборудования;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы;</p> <p>устранения мелких неполадок;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>производить техническое обслуживание транспортного, аспирационного и технологического оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;</p> <p>производить смазку и чистку отдельных узлов оборудования;</p> <p>настраивать оборудование и регулировать технологические режимы его эксплуатации;</p> <p>контролировать и обеспечивать бесперебойную и синхронную работу машин, аппаратов и механизмов;</p> <p>осуществлять техническое обслуживание и подналадку оборудования в процессе работы;</p> <p>диагностировать и устранять неисправности в его работе;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>назначение, принцип действия и устройство аспирационного транспортного и технологического оборудования элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;</p> <p>правила и способы наладки оборудования;</p>			МДК.05.01. Технологическое оборудование элеваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства	ОК 1 – 7 ПК 5.1 – 5.4

ФГОС НПО-03





федеральным государственным образовательным стандартом;

обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязано формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**7.2.** Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

**7.3.** Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной

и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

**7.4.** Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

**7.5.** Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

**7.6.** Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

**7.7.** По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

**7.8.** Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

**7.9.** Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулярное время	13 нед.

**7.10.** Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

**7.11.** В период обучения с юношами проводятся учебные сборы<sup>3</sup> (для сроков обучения 1 год 10 мес.).

**7.12.** Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО

<sup>3</sup> Пункт 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 13, ст. 1475; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 30, ст. 3111; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 30, ст. 3616)

предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**7.13.** Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7.14.** Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине

общеобразовательного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**7.15.** Совет образовательного учреждения при введении ОПОП утверждает бюджет реализации соответствующих образовательных программ.

Финансирование реализации ОПОП должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения<sup>4</sup>.

**7.16.** Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по профессии начального профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических заданий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном

<sup>4</sup> Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266 -1 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 2002, № 26, ст. 2517; 2004, № 30, ст. 3086; № 35, ст. 3607; 2005, № 1, ст. 25; 2007, № 17, ст. 1932; № 44, ст. 5280)

урчждения или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

##### **Кабинеты:**

технологического оборудования эваторного, мукомольного, крупяного и комбикормового производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

зерновых культур;

мукомольной продукции;

крупяной продукции;

комбикормовой продукции;

аспирации и пневмотранспорта;

микробиологии, санитарии и гигиены.

##### **Мастерские:**

электротехническая.

##### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрельковый тип (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**8.1.** Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

**8.2.** Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и вводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**8.3.** Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижениям по этапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоение компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного согласования содержания заданий.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального пика к условиям их будущей профессиональной деятельности (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

**8.6.** Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФПОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.