

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ОШСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.АДЫШЕВА

ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Уч ОшТУ
Абдуллаев У.Д.

_____ 2025 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ОшТУ к.т.в., профессор
Турсунбаев Ж.Ж.

_____ 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность: 110305 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация: Техник-технолог

Ош-2025

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ОШСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.АДЫШЕВА

ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник УЧ ОшТУ
Абдуллаев У.Д..

«__» _____ 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ОшТУ к.т.н., профессор
Турсунбаев Ж.Ж.

«__» _____ 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Специальность: 110305 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация: Техник-технолог

Ош-2025

Основная образовательная программа (ООП) составлена с учетом требований Государственного образовательного стандарта по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции среднего профессионального образования, разработанного Министерством образования и науки Кыргызской Республики.

ООП рассмотрена и утверждена на заседании ПЦО “Геология, природопользования и безопасность” от 28. 08. 2025 г., протокол № 1.

Разработчики:

Артыкбаев С.А., Зав. ПЦО ГПиБ ГТК ОшТУ;
Саипова А.Ш., преподаватель ПЦО ГПиБ ГТК ОшТУ.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1.	Основная образовательная программа (определение)	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ООП	4
1.3.	Термины, определения, обозначения, сокращения	4
2.	Область применения	5
3.	Общая характеристика ООП СПО	6
3.1.	Цель (миссия) ООП	6
3.2.	Ожидаемые результаты обучения	7
3.3.	Нормативный срок освоения ООП	8
3.4.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП СПО	9
4.	Требования к условиям реализации ООП	10
4.1.	Общие требования к правам и обязанностям ГТК ОшГУ при реализации ООП	10
4.2.	Общие требования к правам и обязанностям студента при реализации ООП	11
4.3.	Требования к структуре ООП подготовки специалистов	11
4.4.	Кадровое обеспечение учебного процесса	12
4.5.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	12
4.6.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	13
4.7.	Оценка качества подготовки выпускников	13
4.8.	Общие требования к условиям проведения практики	14
4.9.	Рекомендации по исследованию образовательных технологий	15
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	16
5.1.	Календарный учебный график	16
5.2.	Учебный план	16
5.3.	Рабочий учебный план	17
5.4.	Карта компетенций ООП	17
5.5.	Аннотации практик	17
6.	Требования к итоговой государственной аттестации	17
6.1.	Общие требования	17
6.2.	Междисциплинарный экзамен по профилю	18
	Приложение 1. Структура ООП подготовки специалистов по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	19
	Приложение 2. Учебный план 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	26
	Приложение 3. Рабочий учебный план Групп специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	30
	Приложение 4. Матрица для специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	33
	Приложение 5. Аннотации практик специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	36

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа (определение)

Основная образовательная программа по подготовке специалистов, реализуемая в Гуманитарно-технологическом колледже ОшТУ по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда в сфере образования на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по указанному направлению подготовки.

Данная основная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя:

- а) учебный план;
- б) рабочий учебный план;
- в) карта компетенций ООП;
- г) аннотации программ базовых дисциплин учебного плана;
- д) аннотации программ педагогических практик;
- е) требования к итоговой государственной аттестации.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП

Нормативную базу разработки ООП составляют:

- Закон "Об образовании" Кыргызской Республики от 30 апреля 2003 года N 92 (В редакции Законов КР от 28 дек. 2006 г. №225, 31 июля 2007 г. №111, №115; 20 января 2009 г. №10, 17 июня 2009 г. №185, 15 янв. 2010 г. №2, 13 июня 2011 г. №42, 8 августа 2011 г., №150, 29 дек., 2011 №255, 23 августа 2011 г. №496, 29 мая 2012 г. №347, 30 июля 2013 г. №176).
- Положение об образовательной организации высшего профессионального образования КР, утвержденного постановлением Правительства КР от 3 февраля 2004 года №53;
- Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, квалификация: техник-технолог;
- Нормативные правовые акты Кыргызской Республики в области образования;
- Устав ОшТУ;
- Положение ОшТУ "Об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS)";
- Положение ОшТУ "О структуре и содержании рабочей программы и силлабусов дисциплины»;
- Положение ОшТУ "Об учебно-методическом комплексе (УМК)";
- Положение ОшТУ "О проведении производственной практик"
- Положение ОшТУ "Об организации государственных аттестаций выпускников"
- Положение ОшТУ "О проведении мониторинга качества образования"
- Положение ОшТУ "О текущем контроле и промежуточной аттестации студентов"

1.3. Термины, определения, обозначения, сокращения.

1.3.1. В настоящей основной образовательной программе среднего профессионального образования используются термины и определения в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об образовании" и международными документами в сфере среднего профессионального образования, принятыми Кыргызской Республикой в установленном порядке:

- **основная образовательная программа** – совокупность учебно-методической

документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса по соответствующему направлению подготовки;

- **направление подготовки** - совокупность образовательных программ для подготовки кадров со средним профессиональным образованием (специалистов,) различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;
- **профиль** - направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;
- **цикл (блок) дисциплин** - часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
- **модуль** - часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
- **компетенция** - динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;
- **зачетная единица (кредит)** - условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;
- **результаты обучения** - компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе (модулю).
- **Матрица компетенций** - образовательной программы представляет собой отражение структурно-логических связей между содержанием образовательной программы и запланированными компетентностными образовательными результатами.

1.3.2. В настоящей основной образовательной программе среднего профессионального образования используются следующие сокращения:

ГОС - Государственный образовательный стандарт;

СПО - среднее профессиональное образование;

ООП - основная образовательная программа;

УМО - учебно-методические объединения;

ЦД ООП - цикл дисциплин основной образовательной программы;

ОК - общенаучные компетенции;

ИК - инструментальные компетенции;

СЛК - социально-личностные и общекультурные компетенции.

ПК - профессиональные компетенции;

ПЦО – предметно-цикловое объединение.

2. Область применения

2.1. Основными пользователями ООП являются: руководство, профессорско-преподавательский состав и студенты ГТК ОшГУ, государственные аттестационные и экзаменационные комиссии, методические объединения учителей педагогики, региональные органы управления образованием, объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности, уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего профессионального образования.

2.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП специальности 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования и 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования.

2.2.1. Уровень образования абитуриента, претендующего на получение среднего профессионального образования с присвоением квалификации "техник-технолог", - среднее общее образование или основного общего образования

2.2.2. Абитуриент должен иметь:

- документ государственного образца о среднем общем образовании или основного общего образования
- медицинские документы, свидетельствующие об отсутствии нарушений в коммуникативной сфере, нарушений речи и других заболеваний, недопустимых в будущей деятельности;
- необходимый уровень способностей и проявлять интерес к будущей деятельности.

3. Общая характеристика ООП СПО

3.1. Концепция образовательной программы Цель (миссия) ООП

ООП СПО по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет своей целью формирование у студентов универсальных (общенаучных, инструментальных, социально-личностных и общекультурных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС СПО по данному направлению подготовки и развитие у студентов таких личностных качеств, как целеустремленность, организованность, ответственность, гражданственность, коммуникативность, толерантности т.д., повышение их общей культуры, стремления к самореализации и самосовершенствованию в профессии в рамках непрерывного образования и самообразования.

Задачи ООП:

- удовлетворение потребностей общества и страны в квалифицированных научно-педагогических кадрах, опираясь на науку, сохраняя лучшие традиции университетской науки, тесно сотрудничая с передовыми университетами и научными учреждениями мира;
 - подготовка конкурентоспособных специалистов, по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
 - интегрирование в мировое образовательное пространство путем совершенствования форм и методов обучения, внедрения инновационных технологий, принципов ЛОО, приведения учебных планов и образовательных программ в соответствие с международными стандартами;
 - постоянное совершенствование качества подготовки специалистов, по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом требований в области пищевой безопасности, техники, культуры и перспектив их развития;
- Целью ООП по направлению 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в

области обучения является:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
- получение среднего профессионально профилированного (на уровне техника-технолога) образования с упором на предметно-специализированные знания и их применение на практике;
- повышение интереса к деятельности, формирование мотивации;
- развитие логического, критического мышления студентов;
- формирование универсальных, профессиональных и специальных компетенций, способствующих его социальной мобильности устойчивости на рынке труда.

Целью ООП по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в *области воспитания личности* является формирование у выпускника системы ценностей:

- развитие преимуществ национальных ценностей, воспитание студентов в духе

патриотизма, гуманизма, уважения к общечеловеческим ценностям, дружбы между народами и толерантности;

- воспитание потребности к труду как первой жизненной необходимости, целеустремленности, ответственности и предприимчивости, конкурентоспособности во всех сферах жизнедеятельности;
- воспитание потребности студентов в саморазвитии, в освоении достижений общечеловеческой и национальной культуры;
- воспитание потребности в здоровом образе жизни, организованности, укреплении душевного и физического здоровья.
- развитие коммуникативности, повышение их общей культуры.

В целом целью основной образовательной программы специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в области воспитания является формирование у выпускника системы ценностей, включающих в себя ответственное отношение к ежедневному труду и его результатам. Кроме того, выпускник должен понимать роль и значение своей деятельности для развития региона и страны в целом, проявлять готовность и участие в процессе непрерывного совершенствования своих знаний, умений, навыков и формирования новых компетенций. Осуществлять профессиональное самообразование и личностного роста, проектирование дальнейшей образовательной траектории и профессиональной карьеры.

3.2. Ожидаемые результаты обучения

Результаты освоения ООП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельностью. В результате освоения данной ООП СПО выпускник должен обладать общекультурными, социально-личностными и профессиональными компетенциями, указанными в ГОС СПО по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Ожидаемые результаты обучения по специальности 110305 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» определяются в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) для аграрных направлений подготовки. Эти результаты отражают знания, умения и компетенции, которые должен освоить выпускник по завершении обучения. Ниже приведены основные ожидаемые результаты:

I. Общепрофессиональные компетенции:

- Знание основ аграрной науки и земельных ресурсов.
- Навыки работы с нормативно-правовой документацией в сфере сельского хозяйства и пищевой промышленности.
- Способность анализировать экономические, технологические и экологические аспекты деятельности аграрных предприятий.
- Умение применять основы менеджмента, маркетинга и логистики при организации переработки сельхозпродукции.

II. Профессиональные компетенции:

- Владение технологиями первичной и глубокой переработки сельскохозяйственной продукции (зерна, молока, мяса, овощей и др.).
- Умение разрабатывать и внедрять технологические процессы переработки с учетом требований безопасности, качества и эффективности.
- Навыки организации производственного процесса с использованием современных машин и оборудования.

- Анализ показателей качества продукции и принятие решений по улучшению технологических процессов.

III. Практические умения и навыки:

- Проведение лабораторных и инструментальных исследований сырья и готовой продукции.
- Составление технологических карт, расчет производственных норм и технологических режимов.
- Применение современных информационных технологий для управления технологическим процессом.
- Участие в научно-исследовательской и проектной деятельности в области переработки сельскохозяйственного сырья.

IV. Личностные и универсальные компетенции (в соответствии с ФГОС ВО):

- Способность к саморазвитию, самоорганизации, критическому мышлению и принятию ответственных решений.
- Навыки командной работы, профессионального общения и взаимодействия с коллегами и партнёрами.
- Владение культурой речи и письменной коммуникацией, в том числе на иностранном языке (на уровне, достаточном для профессиональной деятельности).
- Готовность соблюдать нормы профессиональной этики и рационально использовать природные ресурсы.

Таким образом, выпускник специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должен быть подготовлен к профессиональной деятельности в агропромышленном комплексе, в том числе на предприятиях первичной переработки, пищевой промышленности, а также в научных, контролируемых и проектных организациях.

Нормативный срок освоения ООП

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения и трудоемкость
На базе среднего общего образования	Техник-технолог	1 год 10 месяцев 120 кредитов (4320 часов)
На базе основного общего образования		1 год 10 месяцев 120 кредитов (4320 часов)

Иные нормативные сроки освоения ООП СПО подготовки специалистов устанавливаются Правительством Кыргызской Республики.

3.3. Общая трудоемкость освоения ООП составляет 120 зачетных единиц (кредитов).

Трудоемкость ООП СПО по очной форме обучения за учебный год равна не менее 40 зачетных единиц (кредитов).

Трудоемкость одного учебного семестра равна 20 зачетным единицам (кредитам) (при двух семестровом построении учебного процесса).

Одна зачетная единица (кредит) равна 36 часам учебной работы студента (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации). Один час учебной работы равен 50 мин.

3.4. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП СПО.

Выпускник по специальности 110305 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в соответствии с целями основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в пунктах 11 и 15 настоящего Государственного образовательного стандарта, должен обладать следующими компетенциями:

а) общими:

ОК 1 - уметь организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 2 - решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявлять инициативу и ответственность;

ОК 3 - осуществлять поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 4 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК5 - уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 6 - брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучение на рабочем месте, за результат выполнения заданий;

ОК 7 - управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям условий труда и технологий в профессиональной деятельности;

ОК 8 - быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами.

б) профессиональными, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- в производственно-технологической деятельности:

ПК1 - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК2 - готов распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;

ПК3 - способен использовать микробиологические технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК4 - готов оценивать качество сельскохозяйственной продукции и определять способ ее хранения и переработки;

ПК5 - способен охарактеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике;

ПК6 - готов диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и растений и разрабатывать схемы защиты растений от вредных организмов;

ПК7 - владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК8 - готов реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства ;

ПК9 - готов реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК10 - готов оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями ГОСТов;

ПК11 - готов эксплуатировать механизированное и автоматизированное технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов;

ПК12 - способен проводить лабораторный анализ из растениеводческого и животноводческого сырья и сельскохозяйственной продукции;

ПК 13 - способен к обобщению и статистической обработке данных, формулированию выводов и предложений.

-в организационно-управленческой деятельности:

ПК14 - способен к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления;

ПК15 - способен к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

ПК16 - способен к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга.

На основании вышеуказанных компетенций составлено матрица компетенций образовательной программы по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Матрица компетенций представляет собой отражение структурно-логических связей между содержанием образовательной программы и запланированными компетентностными образовательными результатами (приложения №4). Заведующий ПЦО по подготовке образовательной программы организует разработку матрицы компетенций, обсуждается на заседании ПЦО и рекомендуется на утверждение Ученого или Учебно-методического совета ОшГУ.

4. Требования к условиям реализации ООП.

4.1. Общие требования к правам и обязанностям ОшГУ при реализации ООП.

4.1.1. ГТК ОшГУ обязан ежегодно обновлять ООП с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, придерживаясь рекомендаций по обеспечению гарантии качества образования, которые заключаются:

- в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;
- в мониторинге и периодические пересмотры образовательных программ;
- в разработке объективных процедур оценки уровня знаний, умений и компетенций студентов и выпускников на основе четких согласованных критериев;
- в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;
- в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроллинге эффективности их использования, в том числе – путем опроса обучаемых;
- в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах и инновациях.

4.1.2. Оценка качества подготовки студентов и выпускников должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию. Для аттестации студентов и выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей ООП создаются базы оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются ОшГУ.

ООП должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого ЦД. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает профилирующая отделения и утверждается директором ГТК ОшГУ.

ГТК ОшГУ обеспечивает студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения.

ГТК ОшГУ ознакомит студентов с их правами и обязанностями при формировании ООП, разъясняет, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

4.2. Общие требования к правам и обязанностям студента при реализации ООП

4.2.1. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных ООП, выбирать конкретные дисциплины.

4.2.2. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право получить консультацию в отделение по выбору дисциплин и их влиянию на будущий профиль подготовки (специализацию).

4.2.3. В целях достижения результатов при освоении ООП в части развития СЛК студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП ГТК ОшГУ.

4.2.4. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается в размере 36 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется ГОС с учетом уровня СПО и специфики направления подготовки в пределах 50% от общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

4.2.5. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

4.3. Требования к структуре ООП подготовки специальности по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

ООП подготовки по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного
- гуманитарного, социального и экономического;
- математического и естественнонаучного;
- профессионального;

и реализацию разделов:

- физическая культура;
- практики (для получения первичных профессиональных навыков, по профилю специальности, государственная);
- итоговая государственная аттестация (государственный экзамен по истории Кыргызстана, государственный экзамен по отдельной дисциплине по специальности, междисциплинарный государственный экзамен по специальности).

Каждый цикл дисциплин имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую ГТК ОшГУ. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин, позволяет студенту продолжить образование на следующем уровне ВПО для получения академической степени «бакалавр» в соответствии с полученным профилем, получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности. Вариативная (профильная) часть состоит из

двух частей: сузовского компонента и дисциплины по выбору студентов.

Структура ООП подготовки специалиста по направлению подготовки 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» приведена в приложении 1.

4.4. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ООП подготовки специалистов по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла, как правило, должны иметь ученую степень кандидата, доктора наук и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Руководители программ должны регулярно вести самостоятельные исследовательские (творческие) проекты или участвовать в них. А также, иметь публикации в отечественных научных журналах (включая журналы из списка НАК) и/или зарубежных журналах, сборниках национальных конференций по профилю, не менее одного раза в три года проходить повышение квалификации.

4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса ООП направления подготовки 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в полном объеме должно содержаться в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации.

Содержание учебно-методических комплексов (УМК) обеспечивает необходимый уровень объема образования, включая самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ООП в целом и отдельных ее компонентов.

При разработке учебно-методического обеспечения учитывается компетентностный подход. Доля практических занятий (включая лабораторные работы) составляет 50% от трудоемкости аудиторных занятий. С учетом этого предусмотрена практическая подготовка по каждой дисциплине, включенной в учебный план, включая практики.

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Для самостоятельной работы по всем дисциплинам студенты обеспечены доступом к сети Интернет с указанием адресов электронных библиотек или адресов источников.

Каждый обучающийся обеспечен необходимым количеством учебных печатных или электронных изданий и учебно-методических печатных или электронных изданий по каждой дисциплине соответствующего учебного плана. На отделение имеются электронные версии всех необходимых учебников и пособий по блоку профессиональных дисциплин.

Библиотечный фонд укомплектован необходимой основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов. Литература представлена изданными за последние 10 лет книгами и пособиями. В библиотеке ОшГУ имеется необходимая, изданная за последние 5 лет, литература для изучения дисциплин из базовой части цикла ГСЭ учебного плана соответствующего направления.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете не менее одного экземпляра на каждые 10 студентов.

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда,

состоящему не менее чем из 5 наименований отечественной и не менее 3 наименований зарубежных журналов из перечня. В ОшТУ имеется библиотека, общий книжный фонд которого составляет _____шт, из них:

- гуманитарные, социальные _____шт;
- естествознание, математика и медицина _____шт;
- техническая, сельскохозяйственная _____шт;
- художественная литература, языкознание, педагогика _____шт;
- искусство, спорт _____шт;
- на кыргызском языке __шт. Следует отметить, что дополнительно пользуются областной и городской библиотекой г. Ош.

Для студентов обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными сузами, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

4.6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

ГТК ОшТУ, реализующий ООП подготовки специалистов по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы студентов, предусмотренных учебным планом утвержденной ОшТУ, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

А также ПЦО широко использует материально-техническую базу кафедры Технология переработки сельскохозяйственной продукции института Технологии и природопользования ОшТУ.

Все аудитории и лаборатории соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, имеют соответствующую систему оповещения и необходимое оборудование.

4.7. Оценка качества подготовки выпускников

ГТК ОшТУ обеспечивает гарантию качества подготовки путем:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения качества и компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям, для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления ее с деятельностью других образовательных учреждений с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

Оценка качества освоения ООП включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатывается ОшТУ и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и

промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ОшТУ.

ГТК ОшТУ созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и т.п.

Обучающимся предоставляется возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

4.8. Общие требования к условиям проведения практики.

В Гуманитарно-технологическом колледже ОшТУ практика реализуется на основе [Бюллетеня №33 Положение о практике студентов ОшТУ](#). В соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусмотрено 8 недели производственной и 4 недели преддипломной практики. Всего в объеме 15 кредитов. Практика по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направлена на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций, приобретения ими практического опыта.

На все виды практик, предусмотренных ГОС СПО составлены методические указания по организации и проведению практик.

Отчетность студентов по результатам практики должна соответствовать содержанию указанному в сквозной программе практик. Обязательной формой отчетности всех видов практик всех курсов для обучающихся является:

- Отзыв характеристика с базы практики;
- Оформленный дневник по практике;
- Отчет обучающегося о проделанной работе;
- Выполнение индивидуальное задание;
- Фотоотчет;
- Видеоотчет (при необходимости).

Раздел основной образовательной программы специалиста «**Практики**» является образовательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся.

Практики для получения первичных профессиональных навыков является непрерывной, начинается со второго курса, продолжается в течении двух недель, обязательно включается в график учебного процесса и учитывается при составлении расписаний занятий.

Задачами практики для получения первичных профессиональных навыков являются получение общих представлений закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Производственная практика по профилю специальности продолжительностью четыре недели проводится в четвертом семестре. Практика по профилю специальности предполагает отчет студента об итогах практики и отзыв руководителя практики. По результатам выставляется дифференцированная оценка.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации основной профессиональной образовательной программы специальности предусматриваются следующие виды практик: учебная и

производственная.

Руководство практикой осуществляется преподавательским составом среднего профессионального учебного заведения. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются средним профессиональным учебным заведением по каждому виду практики.

Задачами практика по профилю специальности являются закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Преддипломная практика продолжительностью четыре недели проводится в шестом семестре. По результатам выставляется дифференцированная оценка.

4.9. Рекомендации по исследованию образовательных технологий

4.9.1. Формы, методы и средства организации и проведения образовательного процесса

а) формы, направленные на теоретическую подготовку:

- лекция;
- самостоятельная аудиторная работа;
- самостоятельная внеаудиторная работа;
- консультация;

б) формы, направленные на практическую подготовку:

- практическое занятие;
- практика;
- курсовая работа;
- государственный экзамен.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, применение инновационных технологий обучения, а именно преимущественными методами обучения являются:

- лекция;
- практика;
- интерактивные стратегии;
- деловые, ролевые игры;
- проблемный метод;
- метод проектов;
- вопросно-ответный;
- демонстрация и иллюстрация.

4.9.2. Рекомендации по использованию форм и средств организации образовательного процесса, направленных на теоретическую подготовку

Лекция. Можно использовать различные типы лекций: вводная, мотивационная (возбуждающая интерес к осваиваемой дисциплине), подготовительная (готовящая студентов к более сложному материалу), интегрирующая (дающая общий теоретический

анализ предшествующего материала), установочная (направляющая студентов к источникам информации для дальнейшей самостоятельной работы). Содержание и структура лекционного материала должны быть направлены на формирование у студентов соответствующих компетенций и соотноситься с выбранными преподавателем методами контроля и оценкой их усвоения.

Самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа студентов при освоении учебного материала. Самостоятельная работа может выполняться студентами в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах и лабораториях, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к лабораторному оборудованию,

приборам, базам данных, к ресурсу Интернет. Необходимо предусмотреть получение студентами профессиональных консультаций или помощи со стороны преподавателей. Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, учебным обеспечением.

4.9.3. Рекомендации по использованию форм и средств организации образовательного процесса, направленных на практическую подготовку.

Практические занятия. Это форма обучения направлена на практическое освоение и закрепление творческого материала, изложенного на лекциях. Рекомендуется использовать практические занятия при освоении базовых и профильных дисциплин профессионального цикла.

Лабораторная работа должна помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых дисциплин, приобретению навыков экспериментальной работы. Лабораторные работы рекомендуется выполнять при освоении основных теоретических дисциплин всех учебных циклов.

Практики для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности.

- Конкретные виды практик определяются ООП ГТК ОшТУ.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ГТК ОшТУ по каждому виду практики.

Курсовая работа. Форма практической самостоятельной работы студента, позволяющая ему освоить один из разделов образовательной программы или дисциплины. Рекомендуется использовать курсовые работы при освоении дисциплин базовой и вариативной части профессионального цикла ООП специалистов по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП.

В соответствии с «Положением об образовательной организации среднего профессионального образования Кыргызской Республики», утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 3 февраля 2004 года №53 и ГОС СПО по направлению подготовки основные виды занятий по всем формам и уровням образования определяются учебными планами и программами, обеспечивающими выполнение требований государственных образовательных стандартов. Продолжительность обучения, начало и окончание учебного года, недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями, сроки и продолжительность экзаменационных сессий и каникул, а также виды практического обучения и формы завершения устанавливаются учебными планами в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов.

5.1. Календарный учебный график

Последовательность реализации ООП СПО по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в базовом и рабочем учебных планах.

5.2. Учебный план

По данной образовательной программе разработаны базовый учебный план и рабочий учебный план. В учебных планах отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП СПО (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций (Приложение 2).

5.3. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане трудоемкость каждого учебного курса, предмета, дисциплины, модуля указывается в академических часах и в зачетных единицах (Приложение 3).

5.4. Карта компетенций ООП.

Карта компетенций дает представление о компонентах содержания компетенции и уровнях ее освоения, а также технологиях ее формирования (лекции, и пр.). Карта компетенций служит основанием для создания паспорта компетенции, который раскрывает сущность содержания компетенции, определяет ее место и значимость в совокупном ожидаемом результате образования выпускника суза по направлению подготовки 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, описывает ее структуру и определяет общую трудоемкость формирования компетенции у “среднего” студента колледжа. Программа формирования компетенции предполагает траекторию формирования компетентностного подхода в результате освоения учебных дисциплин по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Карта компетенций ООП прилагается (Приложение 4).

5.5. Аннотации базовых дисциплин (модулей). Аннотации учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) прилагаются (Приложение 5).

5.6. Аннотации практик

Аннотации практики для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности и государственной практики прилагаются (Приложение 6).

6. Требования к итоговой государственной аттестации

6.1.1. Общие требования

Требования к итоговой государственной аттестации определяются средним учебным заведением с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников средних учебных заведений Кыргызской Республики, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 29 мая 2012 года № 346: «Об утверждении нормативных правовых актов, регулирующих деятельность образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования Кыргызской Республики».

Согласно «Положению об итоговой государственной аттестации выпускников ОшГУ», разработанного на основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников средних учебных заведений Кыргызской Республики от 29 мая 2012 года № 346:

- 1.** Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается обязательной итоговой государственной аттестацией выпускников.
- 2.** Положение об итоговой государственной аттестации выпускников ТК ОШТУ (далее - Положение) распространяется на выпускников, обучающихся по всем формам получения среднего профессионального образования и уровням образования.
- 3.** Целью итоговой государственной аттестации является определение уровня подготовки выпускников ГТК ОшТУ к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.
- 4.** К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение ООП по направлению (специальности) среднего профессионального образования, разработанной ОшТУ, в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию,

выпускнику присваивается соответствующая профессиональная квалификационная степень и выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Виды итоговых аттестационных испытаний

К видам итоговых аттестационных испытаний итоговой государственной аттестации выпускников ГТК ОшТУ относятся:

- государственный экзамен по Истории Кыргызстана, Кыргызский язык и литератураи География Кыргызстана;
- государственный междисциплинарный экзамен по специальности.

Требования к государственным экзаменам определяются ОШТУ.

Порядок проведения итоговой государственной аттестации

Порядок проведения государственных аттестационных испытаний разрабатывается программами ГТК ОшТУ на основании настоящего Положения и доводится до сведения студентов всех форм получения образования не позднее, чем за полгода до начала итоговой государственной аттестации. Студенты обеспечиваются программами государственных экзаменов, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний комиссии. Оценка, поставленная комиссией, является окончательной.

Итоговая государственная аттестация для специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции установлен государственный экзамен.

6.2. Междисциплинарный экзамен по 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Итоговая государственная аттестация выпускников специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет своей целью проверку уровня сформированности профессиональной компетентности выпускника и проводится в форме междисциплинарного экзамена. Программа экзамена ориентирована на интеграцию предметных и методических знаний в их теоретическом и практическом аспектах. Концепция экзамена основана на компетентностном подходе к подготовке техника-технолога 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Междисциплинарный государственный экзамен по профилю подготовки проводится в устной форме и включает в себя теоретическую и практическую (вариативную) составляющие.

Теоретическая часть (инвариантная) направлена на то, чтобы выявить системность и междисциплинарность приобретенных знаний, уровень овладения основными понятиями, методами и средствами предметных областей. Практическая часть (вариативная) дает студентам возможность продемонстрировать способность применять полученные знания в конкретных ситуациях.

Экзаменационные вопросы составляются в соответствии с программой итоговой аттестации и в экзаменационных билетах группируются таким образом, чтобы студенты имели возможность продемонстрировать свою профессиональную компетентность и интегрированные знания. На экзамене при подготовке к ответу студенту разрешается пользоваться нормативными документами, элементами УМК по профильным дисциплинам (программами учебных дисциплин и т.д.), собственным портфолио.

Структура
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/

№	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоемкость, кредиты (зачетные единицы)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий	Коды формируемых компетенций
1	ОБЩЕГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ	18		
	Базовая часть	15		
1.1.	<p>В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лексический (1000-1200 лексических единиц) и грамматический минимум по кыргызскому, русскому и иностранному языкам, необходимый для чтения, письма и перевода со словарем текстов профессиональной направленности; • нормы официально-деловой письменной речи; • основные способы переработки текстовой информации; • основные правила оформления деловых документов; • произведения и биографию великих кыргызских писателей и поэтов; • закономерности исторического развития Кыргызстана, его место в системе мирового сообщества; • идею, содержание, героев эпоса «Манас» в жизни человека и общества; историю кыргызов в эпосе «Манас»; • основные закономерности взаимодействия человека и общества; человека и природы. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на кыргызском, русском и иностранным языках на профессиональные и повседневные темы; • самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять 		<p>Кыргызский язык и литература Русский язык Иностранный язык История Кыргызстана Манасоведение</p>	<p>OK1 – OK8</p>

	<p>словарный запас;</p> <ul style="list-style-type: none"> • переводить со словарем тексты на кыргызском, русском и иностранном языках профессиональной направленности; • вести диалоги, монологи на кыргызском, русском и иностранном языках; • выделять основную идею произведения, составлять тезисный план по творчеству писателей и поэтов, характеризовать главных героев; • выявлять, анализировать причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса; • объяснить место и значение эпоса «Манас» среди шедевров устного народного творчества, эпического наследия человечества; • применять идеи эпоса «Манас» в процессе жизнедеятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками культуры общения на кыргызском, русском и иностранном языках; • эффективными методиками коммуникации; • навыками лингвистического анализа различных текстов; • навыками грамотного письма и устной речи на кыргызском, русском и иностранном языках; • навыками анализа прочитанных произведений, способностями выделять тему, идею, композицию, сюжет произведения, анализировать действия героев; • навыками работы с исторической литературой, исследования памятников и источников отечественной истории; • методами и приемами анализа исторических явлений; • навыками самостоятельной работы и самоорганизации; • способностями применять полученными знаниями в процессе решения задач в образовательной и профессиональной деятельности. 			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)			
2	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	6		
	Базовая часть	4		
	<p>В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные способы математической обработки информации; 		Профессиональная математика	ОК1 – ОК8

	<ul style="list-style-type: none"> • принципы математических рассуждений и доказательств; • системы счисления; • методы математической статистики; • основы алгебры и геометрии; • основы современных технологий сбора, обработки и представления информации; • стандартное программное обеспечение, необходимое в профессиональной деятельности; • виды поисковых систем для нахождения необходимой информации; • методы и средства поиска, систематизации и обработки общей и профессиональной информации; • правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности; • возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять математические методы для решения профессиональных задач; • выполнять приближенные вычисления; • проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследования, представлять полученные данные графически; • использовать современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации в профессиональной деятельности; • соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности; • использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основными методами математической обработки информации; • методами математической логики; • навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; 		Информатика	
--	---	--	-------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • навыками сбора и обработки информации в соответствующих сферах профессиональной деятельности. 			
3	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	75		
	Базовая часть	60		
	<p>В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, • закономерности роста и развития; • строение, биологию, экологию, значение, филогению животных основных типов, принципы и формы охраны животных; • систематику, морфологию, строение, размножение микроорганизмов, метаболизм микроорганизмов, трансформацию различных соединений микроорганизмами, почвенные микроорганизмы, микробиология продуктов питания растительного и животного происхождения, микробиологический контроль продуктов сельскохозяйственной продукции; • химический состав сельскохозяйственной продукции, пищевую ценность, биохимические процессы при хранении переработке сельскохозяйственной продукции; • основы общей патологии, диагностику, фармакологию, хирургию незаразных и инфекционных болезней животных, физиологию и патологию беременности животных родов, послеродового периода, бесплодие, трансплантацию зародышей, основы получения здорового приплода; • особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; • технологии производства продукции животноводства; • принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; • технологии переработки продукции животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; • стандартизацию и сертификацию сельскохозяйственной продукции продуктов переработки; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции; • основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики; • состав и свойства основных типов почв и воспроизводство их плодородия, 		<p>Введение в специальность Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений</p> <p>Физиология питания</p> <p>Почвоведение с основами агрохимии</p> <p>Производство продукции и растениеводство</p> <p>Технология хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена</p> <p>Пищевые технологии и инженерия</p> <p>Сооружения и оборудования для</p>	<p>ОК1-ОК8 ОК-5</p> <p>ОК-6</p> <p>ИК-4</p> <p>ИК-6</p> <p>СЛК-2</p> <p>СЛК-4</p> <p>СЛК-5</p> <p>ПК- 1</p> <p>ПК- 2</p> <p>ПК- 3</p>

	<p>законы земледелия, научные основы севооборотов, защиты растений от сорняков, обработки почвы, защиты от эрозии и дефляции, основы питания растений, химическую мелиорацию почв, виды, формы минеральных и органических удобрений, технологии их внесения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • основы лугового кормопроизводства, поверхностное и коренное улучшение природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование, закономерности, принципы, формы организации производства, организацию отраслей растениеводства и животноводства, формы предпринимательства, коммерческую деятельность; • безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях, защиту сельскохозяйственного производства и основы устойчивости его работы, организацию и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях, охрану труда в растениеводстве и животноводстве; • основные научные принципы, концепции, теории на которых строится технология пищевых производств, сущность основных закономерностей и процессов физики, химии, биохимии и других наук, на которые базируются методы обработки сырья в продукты питания; • пищеварение. физиологическая оценка важнейших пищевых веществ и их значение для организма человека, обмен веществ и энергии, общее понятия об обмена веществ, понятие об энергетической ценности пищи, питание, виды питание, основные принципы рационального и сбалансированного питания. особенности питания различных и профессиональных групп населения, лечебно-профилактическое питание, загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами и соединениями, охрана продуктов питания от чужеродных химических веществ. понятие об основных концепциях биотехнологии, классическая и современная биотехнология, бионженерия, глубинное культивирование, применение современных методов биотехнологии в пищевой индустрии; • теоретические основы холодильного оборудования; • типы хладоагентов; • принципы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, • переохлаждение и замерзание влаги в пищевых продуктах; • теплофизические и механические свойства пищевых продуктов; • основы учета денежных средств, затрат труда на производство продукции, информационное обеспечение бухучета; • финансирование и кредитование с/х предприятий и их взаимоотношения с банками, финансовое состояние предприятий, система платежей и налогов, система финансовой отчетности; 		<p>хранения продукции растениеводства</p> <p>Управления качеством продукции</p> <p>Биологическая безопасность пищевых продуктов Биотехнология сельскохозяйственных продукции</p> <p>Экономика и управление в АПК</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Технология муки и крупы</p> <p>Технология хлебных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Технология переработки плодов и овощей</p> <p>Технология сушки растительного сырья</p> <p>Пищевые биологически активные добавки</p> <p>Оборудование перерабатывающих</p>	<p>ПК- 4</p> <p>ПК- 5</p> <p>ПК- 6</p> <p>ПК- 7</p> <p>ПК- 8</p> <p>ПК- 9</p> <p>ПК-10</p> <p>ПК-11</p> <p>ПК-12</p> <p>ПК-13</p> <p>ПК-14</p> <p>ПК-15</p>
--	---	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • исходные проектирования для проектирования и его стадийность; • техникоэкономическое обоснование проектируемого предприятия; • выбор подъемно- транспортного оборудования; • состав и расчет площадей предприятия; • компоновка основных и вспомогательных производств, основы проектирования строительной части, основы сантехники, требования к строительным материалам; • санитарногигиенические нормы и правила на перерабатывающих предприятиях; • санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям по переработке растениеводческого и животноводческого сырья и продуктов; • санитария и гигиена работников и обслуживающего персонала перерабатывающих предприятий; • основные законы технологических процессов, моделирование процессов и аппаратов, механические, гидравлические гидромеханические, тепловые, массообменные процессы, основы мембранной технологии, основные области применения мембран в пищевой промышленности, аппараты и установки для мембранных процессов, общие сведения о системах и элементах автоматике; • технические средства автоматике ,теория и система автоматического регулирования, системы автоматизации технологически процессов пищевых продуктов, надежность систем автоматике технологических процессов; • введение в структуру и свойства пищевых материалов, технологии хранения и инженерные аспекты обработки пищи от сбора урожая до упаковки распределения. • химические, физико -химические, биохимические микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов, основные технологи - ческие процессы производства продуктов питания, требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов; • состав и компоненты пищи, классификация и функции пищевых веществ, их пищевая и биологическая ценность, химизм и механизм превращений пищевых веществ при технологической обработке. хранении пищевых продуктов и в организме человека; • исследования свойства сырья и готовой продукции; • стандартные методы и методики изучения компонентного состава и структуры пищевых продуктов. 		<p>производств</p> <p>Методы исследования пищевых продуктов</p> <p>Основы пищевых эмульсий</p> <p>Основы предпринимательство</p>	<p>ПК-16</p> <p>ПК-17</p> <p>ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-23 ПК-24 ПК-25</p>
--	--	--	--	--

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам; • распознавать основные типы животных и оценивать их роль в с.х. производстве; • управлять микробиологической активностью почвы и с.х.продукции при хранении и переработке; оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; • диагностировать наиболее распространенные заболевания животных, выполнять обще профилактические и доврачебные мероприятия; • применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; • адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства и животноводства; • устанавливать режимы хранения и переработки с.х. продукции; • распознавать основные типы и разновидности почв; • составлять схемы севооборотов, системы обработки почвы и защиты сельскохозяйственных культур от сорных растений; • оценивать качество проводимых полевых работ; • производить расчет доз химических мелиорантов и удобрений; • составлять почвообрабатывающие, посевные, уборочные агрегаты; осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования используемых в растениеводстве, животноводстве и при переработке продукции, осуществлять контроль за качеством сырья и продуктов их переработки; • составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции. 			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)	15		
4	Практики (практические умения и навыки определяются основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального учебного заведения)	15		
5	Итоговая государственная аттестация	6		
6	Физическая культура (по 2 часа в неделю в указанных семестрах)	3-5 семестры		
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	120		

Рабочий учебный план Групп специальности Специальность 110305 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:		СОГЛАСОВАНО:											
Начальник ЗН СУШП Абдуллин В. Д. 2025 г.		Директор ГТИ Доцент Садралов Т. М. 2025 г.											
Специальность: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ТТКО) Филиал: Рязань-Технологический колледж (Отделение ТИТ)													
РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН													
Направление: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ТТКО) Специальность: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ТТКО) ТТКО051-1-2-000													
№	Дисциплины	Кандидат	Формы контроля	Контр. раб.	ПОСРЕДСТВО		АККОДИРОВАНИЕ ЧАСОВ						
					Экз. курсовые	Кредит	ЛТК	ЛТБ	ПР/СЕМ	Миним. кв.	СРС	Итого	Мод. экв.
2 курс, 6 семестр, 2025-2026 учеб. год													
1.	Безопасность производственной деятельности	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	1.6	60	0
2.	Полупродукты животного сырья	П.Ц.Ф. в оп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	1.6	60	0
3.	Микробиология сырья	П.Ц.Ф. микробиология (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	0	0	2.0	0	2.0	60	0
4.	История животноводства	П.Ц.Ф. обществ. науки (ТТКО)	Зачеты	—	120	4	2.0	0	2.0	0	2.0	120	0
5.	Сычужные ферменты животного сырья	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	2.0	0	1.6	0	4.2	60	0
6.	Производственные материалы	П.Ц.Ф. Только марки (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	0	0	2.0	0	2.0	60	0
7.	Резерв сырья	П.Ц.Ф. микробиология (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	0	0	2.0	0	2.0	60	0
8.	Сборочные и сборочные линии для автоматизированных производств	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
9.	Технология хлебопечения, макаронных и кондитерских изделий	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	2.0	0	4.2	60	0
10.	Физиология и биохимия сельскохозяйственных животных	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	120	4	2.0	0	2.0	0	2.0	120	0
11.	Физиология птицы	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
12.	Физиология культуры	П.Ц.Ф. физиология в оп. области и др. отрасли живот. и оп. промышленности (ТТКО)	Зачеты	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13.	Химия	П.Ц.Ф. в оп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
2 курс, 6 семестр, 2025-2026 учеб. год													
1.	Микробиология	П.Ц.Ф. Только марки (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	0	0	2.0	0	2.0	60	0
2.	Животноводство: основы литературы	П.Ц.Ф. по предмету оп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	0	0	4.0	0	4.2	60	0
3.	Материальное производство	П.Ц.Ф. по предмету оп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
4.	Методы исследования материалов	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	120	4	2.0	0	2.0	0	2.0	120	0
5.	Микробиология, санитария и гигиена	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
6.	Полупродукты животного сырья	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	2.0	0	1.6	0	4.2	60	0
7.	Производство и оп. области	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	2.0	0	1.6	0	4.2	60	0
8.	Производство сырья и оп. области	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	120	4	0	0	0	0	0	0	0
9.	Технология переработки молока и оп. области	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
10.	Технология хлебопечения, макаронных и кондитерских изделий	П.Ц.Ф. персонал, переработка зерна и в безоп. области (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	1.6	0	1.6	0	2.0	60	0
11.	Физиология культуры	П.Ц.Ф. физиология в оп. области и др. отрасли живот. и оп. промышленности (ТТКО)	Зачеты	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12.	Физиология	П.Ц.Ф. обществ. науки (ТТКО)	Зачеты	—	60	2	2.0	0	1.6	0	4.2	60	0

Зач. П.Ц.Ф. _____

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ИЧ СФУ

Абдуллаев В. Д.

_____ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ГТИ

Савдатов Т. М.

_____ 2025 г.

Федеральное государственное университет им. академика М.М. Дегтярева
Гуманитарно-педагогической колледж (Отделение ГИТ)

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (СПК)"

Специальность: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (СПК)"

ТПКОП-1-24(11)

№	Дисциплина	Классификация	Формы контроля	Контр. раб.	ЭКЗ. ПЛ. ИЛИ ЭКЗ.		ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ФОРМЫ							Итого	Инд. зан.
					Экз.	Пл.	ЛК	ЛБ	ПР.ОСМ	Интеракт.	СРС				
1 курс, 1 семестр, 2024-2025 учеб. год															
2 курс, 2 семестр, 2025-2026 учеб. год															
1	Биология: основы биологии сельскохозяйственной продукции	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	
2	Основы микробиологии, зооветеринарии и фитопатологии	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	
3	Питание биологически активных веществ	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
4	Производство пищевых продуктов	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	0	0	0	0	0	0	0	
5	Производство продукции растениеводства	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
6	Технология мяса и рыбы	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
7	Технология переработки плодов и овощей	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	
8	Технология молока, мяса, рыбы и водоплавающих птиц	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	16	16	0	16	60	0	
9	Технология молока, мяса, рыбы и водоплавающих птиц	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Курсовая работа	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10	Технология пищевых добавок	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
11	Биологическая культура	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2 курс, 2 семестр, 2025-2026 учеб. год															
1	Биология: основы биологии сельскохозяйственной продукции	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	
2	История развития сельского хозяйства	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	0	0	0	0	0	0	0	
3	Гос. задания по истории РФ, географии и лес., географии РФ	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	0	0	0	0	0	0	0	
4	Обработка почвы и удобрения	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
5	Производство пищевых продуктов	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	210	7	0	0	0	0	0	0	0	
6	Технология переработки плодов и овощей	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	16	16	0	16	60	0	
7	Технология переработки плодов и овощей	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Курсовая работа	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
8	Технология пищевой промышленности	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	120	4	32	0	32	0	32	120	0	
9	Управление качеством продукции	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	
10	Биология: основы биологии сельскохозяйственной продукции	П (У)С	лекции, практические занятия и лабораторные работы	Экзамен	—	60	2	16	0	16	0	16	60	0	

Итого: П (У)С _____



“Бекитемин”
ОшГУнун ректору
г.и.к., профессор, Ж.Турсунбаев

“ ” 2025-жс

110305 Айыл чарба азыктарын өндүрүүнүн жана кайра иштетүүнүн технологиясы адистиги үчүн компетенциялык (матрица) карта

№	НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ПК1	ПК2	ПК3	ПК4	ПК5	ПК6	ПК7	ПК8	ПК9	ПК10	ПК11	ПК12	ПК13	ПК14	ПК15
1	Кыргыз тили жана адабияты	+	+	+		+																		
2	Орус тили	+	+	+		+																		
3	Чет тили	+	+	+		+																		
4	Кыргызстан тарыхы	+	+	+		+																		
5	Манас таануу	+	+	+		+																		
	Кыргызстан географиясы	+	+	+		+																		
6	Философия	+	+	+		+																		
7	Кесиптик математика					+	+	+																
8	Информатика	+	+	+	+	+	+	+																
9	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+															
10	Адистикке киришүү	+	+	+	+	+	+	+		+														
11	Айыл чарба өсүмдүктөрүнүн физиологиясы жана биохимиясы	+	+	+	+	+	+	+		+	+													
12	Тамактануунун физиологиясы	+	+	+	+	+	+	+					+	+										

25	Нан, макарон жана кондитер азыктарынын технологиясы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
26	Жашылча-жемиштерди кайра иштетүү технологиясы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
27	Өсүмдүк сырьёсун кургатуу технологиясы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
28	Тамак-аш биологиялык активдүү кошулмалар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
29	Кайра иштетүүчү жабдуулар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Тамак-аш изилдөө ыкмалар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Тамак-аш эмульсияларынын негиздер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	STEM көндүмдөрүн жана жасалма интеллект колдону	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Ишкердүүлүктүн негиздери	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Программы производственной и преддипломной практики

Аннотация

Практика в процессе подготовки специалистов высокой квалификации, основное место занимает учреждение, где проходят практики студенты. На сегодняшний день подготовка компетентных специалистов из средних учебных заведений, становится требованием поставленных перед обществом. Специалисты, которые умеют лично отвечать требованиям времени, выбор профессии, любви, и практические навыки.

Государственным образовательным стандартом при подготовке специалистов делается особый акцент на роли практики, включенных в учебные планы трех видов практики.

Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков предусмотрено 2 кредита (60 часов), на производственную практику предусмотрено 4 кредита (120 часов), государственная практика 5 кредитов (150 часов).

Общая цель практики - формирование у будущего специалиста подтверждения полученных профессиональных знаний учебным заведением на практике. Общие цели и задачи всех видов практики основан указанной программой.

Функции практики.

Все практики выполняют следующие функции:

- Адаптационных;
- Обучающих;
- Воспитательных;
- Развивающих;
- Диагностических.