

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

ОДОБРЕНО
Ученым советом академии
Протокол № 5
« 18 » января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
« 18 » января 2023 г.



**Образовательная программа
по профессиональному обучению
«Аппаратчик производства кисломолочных
и детских молочных продуктов»**

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОП по ПО.....	3
1.2 Общая характеристика вузовской ОП по ПО	3
1.2.1 Цель (миссия) ОП по ПО	3
1.2.2 Срок получения образования	4
1.2.3 Объем ОП по ПО	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП по ПО	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ.....	4
2.1 Вид профессиональной деятельности, уровень квалификации, трудовая функции.....	4
2.2 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.5 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.6 Характеристика новой квалификации.....	5
2.7 Виды профессиональной деятельности, профессиональная функция.....	6
3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОП по ПО.....	7
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП по ПО.....	8
4.1 Календарный учебный график.....	8
4.2 Учебный и учебно-тематический план.....	8
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин.....	9
5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	9
5.1 Кадровое обеспечение.....	9
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	9
5.3 Материально-техническое обеспечение.....	10
6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП по ПО.....	11
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	11
6.2 Итоговая аттестация.....	11

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа по профессиональному обучению (ОП по ПО) реализуемая в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки.

ОП по ПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

Нормативную правовую базу разработки ОП по ПО составляют:

- федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;
 - Устав ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА;
 - Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94, код 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
- и др.

1.2 Общая характеристика вузовской ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

1.2.1 Цель (миссия) ОП по ПО

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ОП по ПО является создание и развитие современной системы обеспечения качества образования и подготовка высококвалифицированных кадров для экономики страны в интересах экономического и социального развития государства в условиях вступления России в ВТО.

Основной целью ОП по ПО является формирование гармонично развитой личности выпускника, обладающего высокой профессиональной квалификацией, развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

Задачами ОП по ПО является:

- формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;

- формирование общекультурных компетенций и нормативно-этических установок;
- формирование социально-коммуникативных навыков;
- формирование профессиональных компетенций;
- формирование практической ориентации на результат.

1.2.2 Срок получения образования

Срок получения образования - от 7-ми недель. Форма обучения (режим реализации) - очно с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2.3 Объем ОП по ПО

Объем освоения слушателем данной ОП по ПО за весь период обучения составляет 256 часов и включает аудиторную и самостоятельную работу, а так же время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОП по ПП.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП по ПО

Предшествующий уровень образования слушателя - среднее общее образование.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ И СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ И (ИЛИ) УРОВНЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ

2.1 Вид профессиональной деятельности, уровень квалификации, трудовая функции по рабочей профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

Вид профессиональной деятельности	Трудовая функция	Уровень квалификации
Производство кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Ведение технологического процесса производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	4
	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания в соответствии с эксплуатационной документацией	4
	Выполнение технологических операций производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	4

Виды экономической деятельности: производство кисломолочных и детских молочных продуктов

2.2 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает организацию и ведение технологических процессов производства кисломолочных и детских молочных продуктов

2.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: сырье, основные и вспомогательные материалы для производства кисломолочных и детских молочных продуктов; готовая молочная продукция; рецептуры молочной продукции; технологии и технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов; технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских и молочных продуктов

2.4 Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по программе «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- контроль соблюдения требований к сырью при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- изготовление производственных заквасок;
- ведение технологических процессов производства кисломолочных продуктов;
- ведение технологических процессов производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контроль качества кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- обеспечение работы оборудования при производстве кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

2.5 Задачи профессиональной деятельности выпускника

- осуществление контроля приемки сырья;
- контроль отгрузки молока в цеха переработки; контроль процессов сепарирования, нормализации, гомогенизации и термической обработки молочного сырья; проведение расчетов по сепарированию и нормализации молока;
- расчет и подбор оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов; емкостей для хранения молока и молочных продуктов; для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- обеспечение нормального режима работы оборудования; контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования;
- контроль процесса приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- расчет количества закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; подготовка растворов сычужного фермента для производства творога;
- обеспечение условий для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- ведение технологического процесса производства пастеризованного кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;

2.6 Характеристика новой квалификации

В результате освоения ОП по ПО слушатель должен решать следующие

профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов;
- наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком;
- определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции;
- внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта;
- перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта;
- регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку резервуаров или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;
- проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока;
- регулирование подачи продуктов на розлив;
- приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов;
- заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;
- внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта;
- ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры;
- оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.

2.7 Виды профессиональной деятельности, профессиональная функция

<p>Производство кисломолочных и детских молочных продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов;- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;- ассортимент кисломолочных и детских молочных продуктов;- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;- технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов;- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов;- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; - подбирать закваски для производства продукции; - контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов; - рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; - готовить растворы сычужного фермента для производства творога; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных и детских молочных продуктов; - вести технологический процесс производства кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных и детских молочных продуктов; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных и детских молочных продуктов; - контролировать санитарное состояние оборудования участка; <p>Формируемые навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль качества сырья и продукции; - выбор технологической карты производства; - изготовление производственных заквасок и растворов; - выполнение основных технологических расчетов; - ведение процессов выработки кисломолочных и детских молочных продуктов
--	---

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОП по ПО

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

В результате освоения программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- общими компетенциями (ОК):

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

2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ответственность

4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

- профессиональными компетенциями (ПК):

1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов

2. Изготавливать производственные закваски

3. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов

4. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов

5. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов

6. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Структурная матрица формирования компетенций показана в рабочих программах дисциплин.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП по ПО

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» и приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей); календарным учебным графиком, оценочными компонентами, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации программы профессионального обучения «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» приводится в учебном и учебно-тематическом плане.

Календарный учебный график представлен отдельным документом.

4.2 Учебный и учебно-тематический план

Учебный план по программе профессионального обучения «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» является основным

документом, регламентирующим учебный процесс. ОП по ПО состоит из двух дисциплин: технология кисломолочных и детских молочных продуктов и оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, обеспечивающих формирование компетенций. В нем указана общая трудоемкость дисциплин, а также их самостоятельная и аудиторная трудоемкость в часах, форма контроля.

Учебно-тематический план, определяет трудоемкость программы, перечень, объем и последовательность изучения модулей и дисциплин, разделов, тем, виды и объемы аудиторных занятий, объем самостоятельной работы, виды промежуточной и итоговой аттестации.

Учебный и учебно-тематический планы ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» представлены отдельными документами.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

В состав ОП по ПО входят рабочие программы всех учебных дисциплин учебного плана. Рабочие программы учебных дисциплин и аннотации к ним представлены отдельными документами.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Ресурсное обеспечение данной ОП по ПО формируется на основе требований к условиям реализации дополнительных образовательных программ, определяемых федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока молочных продуктов».

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины составляет 100 %.

Данные преподавателей (кадровое обеспечение), ведущих занятия по ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» представлены отдельным документом.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОП по ПО обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам дополнительной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в рабочих программах учебных дисциплин.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного

индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам циклов, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет и т.д.

Точкой доступа к ресурсам библиотеки является web-страница библиотеки на сайте академии. С помощью web-страницы организована возможность доступа к научным и учебным информационным ресурсам, включая электронно-библиотечные системы (ЭБС). Информационным ресурсом, обеспечивающим взаимодействие пользователя со всем спектром библиотечно-информационных услуг, является электронный каталог, созданный на базе автоматизированной библиотечно-информационной системы (АБИС) «ИРБИС 64».

Обучающиеся и преподаватели имеют доступ к ЭБС издательства «Лань» и Инфра-М «ZNANIUM», электронно-библиотечным системам: Polpred.com, Public.ru, Библиотех, Айбкус, IPRbooks, Юрайт.

В библиотеке работает компьютерный класс, который предоставляет доступ пользователям к электронным ресурсам: электронно-методическим изданиям вуза, правовой базе данных «Консультант плюс», электронному каталогу, удаленным ресурсам, к электронно-библиотечным системам.

Учебно-методическое и методическое обеспечение ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» представлено отдельными документами.

5.3 Материально-техническое обеспечение

Ресурсное обеспечение данной ОП по ПО формируется на основе требований к условиям реализации, определяемых федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 «Технология молока молочных продуктов».

Для успешной реализации ОП по ПО «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» в соответствии с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям ФГОС СПО и действующим санитарным и противопожарным правилам.

Материально-техническая база включает:

- здания и помещения, находящиеся у ВУЗа на правах оперативного управления (самостоятельного распоряжения), оформленные в соответствии с действующими требованиями. Обеспеченность одного обучающегося общими учебными площадями, соответствует нормативному критерию Рособнадзора;

- вычислительное, телекоммуникационное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ОП по ПО и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;

- права на объекты интеллектуальной собственности, необходимые для осуществления образовательного процесса и научно-исследовательской деятельности;

- средства обеспечения транспортными услугами при проведении выездных видов занятий со студентами;

- другие материально-технические ресурсы.

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

Обучающимся обеспечен доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА.

Для осуществления образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий обучающимся созданы учетные записи на образовательном портале ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА. Каждый слушатель имеет возможность обучаться посредством системы электронных курсов MOODLE.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Офисные программы:

1. Open Office.
2. Adobe Reader.
3. Microsoft Office 2007.

Интернет:

1. Mozilla Firefox.
2. Opera.
3. Internet Explorer.

Экономические программы:

1. 1С Предприятие 7.7
2. STATISTICA Quality Control (QC) for Windows.

Материально-техническое обеспечение по ОП по ПП «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» представлено отдельным документом.

6 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП по ПО

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.02 «Технология молока и молочных продуктов», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» оценка качества освоения обучающимися дополнительных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают фонды тестовых контрольных заданий, тем рефератов и заданий для самостоятельной работы студентов.

Форма фондов оценочных средств прилагаются.

6.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению нового вида профессиональной деятельности.
Форма фонда оценочных средств прилагается.

РАЗРАБОТЧИКИ ОППО:

от академии:

Старший преподаватель кафедры
технологического оборудования _____ *Голденшлях* О.Н. Голденшлях

ОППО СОГЛАСОВАНА:

Проректор по учебной работе
д. э. н., профессор _____ *Медведева* Н.А. Медведева

Декан факультета повышения квалификации и переподготовки
к.с.-х.н., доцент _____ *Мельникова* Н.В. Мельникова