



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО АГРАРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела
профессионального образования
 Г. Л. Дубровина
«16» сентября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Центра непрерывного
аграрного образования
Тюменской области
 Е. В. Губин
«16» сентября 2018 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(профессиональной переподготовки)
«ЗАГОТОВИТЕЛЬ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

ЭКСПЕРТИЗА
Председатель СПК «Садовод»
Федосенко Ю. В.
(подпись)

«15» сентября 2018 г.
М.П.


Дополнительная профессиональная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, №715 по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам".

Эксперт: Федосенко Ю. В, председатель сельскохозяйственного производственного кооператива «Садовод»

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»

Разработчики:

1. Харлова Ж.А., заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
2. Мясников Ю.Н., заведующий отделением по укрупненным группам специальностей ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
3. Доманская О.П., руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
4. Симонова Т.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
5. Денисова С.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу
профессиональной переподготовки
«Заготовитель сырья и продуктов»

Рецензент: Федосенко Юрий Викторович, председатель сельскохозяйственного производственного кооператива «Садовый»

Дополнительная профессиональная программа «Заготовитель сырья и продуктов» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, № 715 по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" в объеме 480 часов.

Программа разработана для профессиональной переподготовки рабочих кадров сельскохозяйственного направления с целью обеспечения занятости населения в ходе реализации инвестиционных проектов Тюменской области.


Содержательная часть программы формирует у слушателей представления о профессиональной деятельности заготовителя сырья и продуктов. В рамках изучения ДОП рассматриваются как законодательные, так и практические основы функционирования данной профессии. Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения заготовительных работ. В ходе обучения слушатели отрабатывают профессиональные навыки в процессе учебной и производственной практики.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

Достаточно четко выдержана структура программы, имеет свою логическую последовательность и завершенность, соответствует методическим требованиям. Содержание построено таким образом, что изучение всех последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями, объекты труда доступные как по обеспечению материалами и инструментами, так и по приемам исполнения. По результатам изучения курса слушатели выполняют практическую квалификационную работу.

В целом программа составлена профессионально, соблюдена логика и требования к такому виду программ. Таким образом, представленная на рецензию дополнительная профессиональная программа соответствует требованиям и может быть рекомендована для реализации.




(подпись)

Федосенко Ю. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Пояснительная записка	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы	4
1.3. Характеристика профессиональной деятельности	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	5
1.5. Форма обучения и режим занятий	7
2. Содержание программы	7
2.1. Учебный план	7
2.2. Дисциплинарное содержание программы	8
2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения	8
3. Условия реализации программы	9
3.1. Материально-технические условия реализации программы	9
3.2. Информационное обеспечение программы	9
3.3. Кадровое обеспечение программы	12
4. Оценка качества освоения программы	12
4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	12
4.2. Итоговая аттестация обучающихся	13
Приложения	
1.1 Программа ОП. 01 Правовые и экономические основы закупочной деятельности.	
1.2 Программа ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	
1.3 Программа ОП.03 Экологические основы природопользования	
2.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья	
2.2 Программа профессионального модуля ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья	
2.3 Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация сбора и сбыта вторичного сырья	
2.4 Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов	

1. Общие положения

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа (далее - программа) направлена на приобретение квалификации: 11997 Заготовитель продуктов и сырья. Программа реализуется профессиональными образовательными организациями, входящими в структуру Центра непрерывного аграрного образования Тюменской области и осуществляющими подготовку по данному направлению.

Цель реализации программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области заготовки сырья и продуктов. Опыт работы не требуется.

С целью реализации принципов дуального образования практическое обучение, включающее все виды практик (учебную, производственную) и часть лабораторно-практических занятий, проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения заготовительных работ.

Нормативная трудоёмкость обучения по программе - 480 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей, практик и времени, отводимого на контроль качества освоения программы.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года, № 715;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";

- Приказ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015г. №ДЛ-1/056м);

- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

- Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001).

1.3. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

- выполнение работ по организации и осуществлению сбора и закупки продуктов и сырья различного происхождения у населения, в учреждениях и организациях.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- сельскохозяйственные сырье и продукция;
- вторичное сырье;
- пищевые отходы;
- технологические процессы сбора, закупки и сдачи продуктов и сырья различного происхождения.

Заготовитель сырья и продуктов готовится к следующим **видам профессиональной деятельности (ВПД)**: сбор и сдача дикорастущего лекарственно-растительного сырья; закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья; организация сбора и сдачи вторичного сырья; организация сбора и сдачи пищевых отходов; организация отдельного сбора пищевых отходов.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве заготовителя сырья и продуктов отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения профессиональных модулей является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Определять качество и количество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья

ПК 2.1. Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья.

ПК 3.1. Определять однородность и пригодность вторичного сырья к последующей переработке.

ПК 4.1. Организовывать сбор и сдачу пищевых отходов, отдельного сбора пищевых отходов

ПК 5.1. Организовывать собственную деятельность с учетом рационального и эффективного использования энергоресурсов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у слушателей не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен:

иметь практический опыт:

- сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- сортировки и упаковки дикорастущего лекарственно-растительного сырья;

- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- приема и учета закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- подготовки транспортных средств и тары к сбору пищевых отходов.

уметь:

- пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
- определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
- оформлять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- вести учетную документацию;
- определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
- вести учет складированного вторичного сырья;
- определять количество и качество пищевых отходов;
- транспортировать пищевые отходы.

знать:

- ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
- требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
- порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
- продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод;
- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	растительного сырья													
УП.01	Учебная практика		18	22										40
ПМ.02	Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья			18	40	18								76
МКД.02.01	Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья			18	18									36
УП.02	Учебная практика				22	18								40
ПМ.03	Организация сбора и сбыта вторичного сырья					22	40	8						70
МКД.03.01	Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации					22	8							30
УП.03	Учебная практика						32	8						40
ПМ.04	Организация сбора и сбыта пищевых отходов							32	40					72
МДК.04.01	Порядок сбора, сбыта и использования пищевых отходов в кормлении всеядных и плотоядных животных							32						32
УП.04	Учебная практика								40					40
ПП.00	Производственная практика									40	40	40	32	152
КЭ	Квалификационный экзамен												8	8
	Всего	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480

2.2 Дисциплинарное содержание программы

Структура и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей определены с учётом необходимости достижения целей и результатов обучения

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП. 01 Правовые и экономические основы закупочной деятельности.

ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.03 Экологические основы природопользования

ПМ.01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

ПМ.03 Организация сбора и сбыта вторичного сырья

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей предусматривает теоретическую и практическую подготовку слушателей. Теоретическое обучение реализуется в профессиональной образовательной организации с использованием дистанционных образовательных технологий (по возможности). Практическая подготовка реализуется на базовых предприятиях в форме выполнения лабораторно-практических

работ, отражённых в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также во время прохождения практики.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения образования составляет 40 академических часов в неделю. Учебная неделя – пятидневная. Продолжительность занятий – 45 минут, уроки группируются парами.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Зачеты, контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение учебных дисциплин.

2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения

№ п/п	Наименование предприятия (организации)	Адрес
1	ООО «Заводоуковский маслозавод»	г. Заводоуковск
2	ОАО «ПурагроУК»	г. Заводоуковск
3	ЗАО «Озерки»	п. Озерки, Заводоуковский район
4	АО "Мясокомбинат Ялutorовский"	г. Ялutorовск

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие:

- кабинет экономических и социально-общественных дисциплин;
- кабинет специальных дисциплин;
- учебно-производственный заготовительный пункт.

Залы:

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

Реализация программы должна обеспечивать:

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

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

ОП.01. Правовые и экономические основы закупочной деятельности

Основные источники:

1. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Академия, 2014. – 176 с.
2. Куликов Л.М. Основы экономической теории. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 400 с.

Дополнительные источники:

1. Иванов Г.Г. Экономика торговли. – М.: Академия, 2009. – 144 с.
2. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия, 2009. – 127 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**Основные источники:**

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2013. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2009. – 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ОП.03 Экологические основы природопользования**Основные источники:**

1. Голицын А.Н. Основы промышленной экологии. – М.: Академия, 2013. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. – М.: Академия, 2009. -384

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ. 01 Сбор и сбыт дикорастущего растительного сырья**Основные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: Академия, 2017. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Третьяков Н.Н. Основы агрономии. – М.: Академия, 2006. – 360 с.

2. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. – М.: Академия, 2011. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.02 Закупка сельскохозяйственных продуктов и сырья

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: Академия, 2017. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. – М.: Академия, 2011. – 416 с.
2. Ковалев Ю.Н. Основы ведения фермерского хозяйства. – М.: Академия, 2004. -272 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.03 Организация сбора и сбыта вторичного сырья

Основные источники:

1. Березин, А.В. Материально-техническая база заготовительно-перерабатывающего комплекса: учеб. пособие. - М.: Академия, 20014. – 289 с.

Дополнительные источники:

1. Сорокина Н.Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья. – М.: Академия, 2008

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika
2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

ПМ.04 Организация сбора и сбыта пищевых отходов

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. – М.: Академия, 2017. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Ю.Н. Технология и механизация животноводства. – М.: Академия, 2006. – 410 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika

2. <http://www.zakonrf.info/tk/> Законы и кодексы РФ.
3. <http://sbiblio.com/biblio/search.aspx> Библиотека учебной и научной литературы.
4. http://razakova.ucoz.ru/load/ehlektronnye_uchebniki/6 Сайт Разаковой Г.К. Электронные учебники.

3.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Оценка качества освоения программы

4.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Для этого созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в форме тестирования, выполнения практических заданий, контрольных, самостоятельных, лабораторных работ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС для промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ПОО ЦНАО ТО самостоятельно, утверждаются руководителем ЦНАО ТО после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

4.2. Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы, либо квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности. К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и в полном объеме выполнившие виды работ программ практики.

4.2.1. Итоговая аттестация в форме выполнения квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых экзаменаторами – членами аттестационной комиссии с обязательным участием представителей работодателей производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся.

Целью проведения квалификационного экзамена является оценка соответствия достигнутых компетентностных образовательных результатов обучающихся программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов, готовности обучающихся к определенному виду профессиональной деятельности по избранной профессии.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с учебным планом после прохождения обучающимися производственной практики.

Квалификационный экзамен может проводиться:

- в образовательной организации;
- на предприятиях (в организациях) – заказчиках кадров, в том числе по месту прохождения обучающимися практики по профилю профессии;
- в специализированных центрах компетенций.

Квалификационный экзамен проводится на рабочих местах, в учебных мастерских, лабораториях или специально подготовленных помещениях в условиях, максимально приближенных к условиям будущей профессиональной деятельности.

Технология оценивания выполнения комплексного практического задания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.