

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 16.07.2026 16:27:44
Уникальный программный идентификатор:
cba47a2f4b9180af2b49ef5354c9958c4a0a4716d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА

имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Утверждаю
директор *С.Д. Малахова*

«*22*» *03* 2026 г.

Номер внутривузовской регистрации

10-26

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
программа подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного
происхождения (по отраслям)**
Квалификация техник-технолог

Организация разработчик: Калужский филиал ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени
К.А. Тимирязева

Экспертные организации:
ГК «ЭкоНива» по Калужской области

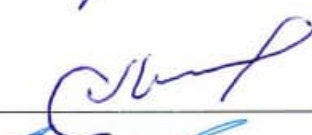
КАЛУГА, 2026

Форма обучения _____ очная _____

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе _____  Т.Н. Пимкина

Начальник учебно-методической части /
руководитель технологического колледжа _____  О.А. Окунева

Региональный директор
ГК «ЭкоНива» по Калужской области _____  Р.А. Литвинов

Председатель студенческого Совета _____  Д.А. Рубцов

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учебно-методической комиссией по специальности 19.02.12 Технология производства
продуктов питания животного происхождения

Председатель УМК по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания
животного происхождения

_____  О.В. Зеленина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие положения**
 - 1.1. Требования к поступающим**
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы**
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**
- 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 3.1. Календарный график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени**
 - 3.2. Учебный план**
- 4. Пояснительная записка**
 - 4.1. Организация учебного процесса и режим занятий**
 - 4.2. Формирование вариативной части ППССЗ**
 - 4.3. Организация текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации**
- 5. Ресурсное обеспечение программы**
 - 5.1 Кадровое обеспечение**
 - 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**
 - 5.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО**
- 6. Характеристика социокультурной среды вуза**
- 7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**
- 8. Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе**

1. Общие положения ППСЗ (далее программа) разработана в соответствии со следующими нормативными документами

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18 мая 2022 года, а также на основании:

1. Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федерального закона от 31 июля 2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся.
3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказа министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Министерства просвещения РФ от 5 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ министерства просвещения российской федерации от 8 ноября 2021 г. № 800.
6. Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
7. Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»), ФГОС СПО, ФГОС СОО.
8. Приказа министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 05 августа 2020 г. № 885/390.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности

– профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ВП – вид деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

СГ – дисциплины социально-гуманитарного цикла;

ОП – общепрофессиональные учебные предметы;

ГИА – государственная итоговая аттестация

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь один из документов:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании с указанием о полученном уровне среднего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Квалификация выпускника: техник-технолог.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников – 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака:

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- предприятия пищевой промышленности.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Общие компетенции выпускника (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и

	выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Календарный график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени (прилагается отдельным документом)
- 3.2. Учебный план (прилагается отдельным документом)

4. Пояснительная записка

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; объем максимальной учебной нагрузки - 54 часа в неделю, включающей в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 мин., в расписании учебные занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям группируются парами; предусматривается объединение групп при проведении учебных занятий по дисциплине в виде лекции.

Консультации в количестве 4 часов на одного обучающегося предусмотрены на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 9-11 недель, в том числе две недели в зимний период, в последний год обучения - 2 недели в зимний период.

В период обучения в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в разделе изучения основ военной службы с юношами проводятся учебные сборы. Результатом освоения основ военной службы является оценка в форме зачета.

По окончании государственной итоговой аттестации обучающимся по их заявлениям предоставляются каникулы в пределах срока освоения образовательной программы.

Общеобразовательная подготовка включает следующие обязательные учебные предметы (ОУП):

- ОУП.01 Русский язык
- ОУП.02 Литература
- ОУП.03 Математика
- ОУП 04 Иностранный язык
- ОУП 05 Информатика
- ОУП 06 Физика
- ОУП 07 Химия
- ОУП 08 Биология
- ОУП 09 История
- ОУП 10 Обществознание
- ОУП 11 География
- ОУП 12 Физическая культура
- ОУП 13 Основы безопасности и защиты Родины

Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору

- КВ 01 Родной язык
- КВ 02 Введение в профессиональную деятельность

Социально-гуманитарный цикл включает следующие дисциплины:

- СГ.01 История России
- СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
- СГ.04 Физическая культура
- СГ.05 Основы бережливого производства
- СГ.06 Основы финансовой грамотности

Общепрофессиональный цикл включает следующие дисциплины:

- ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.02 Процессы и аппараты
- ОП.03 Метрология и стандартизация
- ОП 04 Автоматизация технологических процессов
- ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной

деятельности

Профессиональные модули (ПМ), включающие междисциплинарные курсы (МДК):

ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной / мясной продукции

МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного / мясного сырья

МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного / мясного сырья

ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной / мясной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

МДК.02.01 Контроль качества молочного / мясного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной / мясной продукции

ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

МДК.03.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.04. Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК.04.01 Освоение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских продуктов / 18735 Составитель фарша

4.3. Организация текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации

Организация текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования»

- Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам (МДК);
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по двум профессиональным модулям;
- дифференцированный зачет;
- зачет;
- для дисциплин, входящих в состав профессионального модуля, допускаются такие формы промежуточной аттестации как контрольная работа, тестирование.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения - 36 часов (1 неделя).

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8 (в последний год обучения - 6), количество зачетов - не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проходит как концентрированно в рамках календарной недели, так и непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней. Если дни

экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то время на подготовку к экзамену не выделяется, экзамен проводится после завершения освоения соответствующей программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр может не планироваться. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля (контрольная работа, тестирование и т.д.).

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и (или) производственной практики в составе профессионального модуля.

Государственная (итоговая) аттестация в соответствии с требованиями ФГОС включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, порядок проведения ГИА определен положением «О государственной итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования», Подготовка ВКР осуществляется в соответствии с положением «О выпускной квалификационной работе обучающихся, освоивших программы среднего профессионального образования»

5. Ресурсное обеспечение программы

Общесистемные требования к реализации программы включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения обеспечивается педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Реализация программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и педагогических работников Филиала соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам *(при наличии)*.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация программы СПО по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

Библиотека основана в 1986 году.

Фонд на 1.01. 2026 года – 66 218 ед. хранения

Поступило за 2023 г. – 66экз. на сумму 86 610,95 руб.

Выбыло за 2020 г. – 0 экз.

Состоит экземпляров на конец отчетного года – 66 284 ед. хранения

Число абонентов – 1638

Посещаемость – 2 885

Книговыдача – 5 221

Общая площадь - 243 кв. м.

Посадочных мест - 50

Читальный зал -1

Абонемент учебной литературы -1

Отдел художественной литературы – 1

Число персональных компьютеров -10

из них для пользователей библиотеки – 7

из них подключенных к Интернету – 10

Число посещений Интернет-сайтов – 552

Собственные электронные каталоги:

- Электронный каталог учебной литературы КФ РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева – **5909 наз.**
- Электронная база избранных журнальных статей – **8182 наз.**
- Электронная база учебно-методических пособий – **386 наз.**

Перечень основных подписных источников на 2026 г.

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	ЭБС РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева. http://elib.timacad.ru/ . Доступ с ПК вуза. Удаленный доступ по индивидуальному логину и паролю (получать в читальном зале библиотеки филиала); «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»; «Научная электронная библиотека»; СПС «Консультант Плюс» ЭБС Polpred (Обзор СМИ), бесплатное подключение через IP-адрес

2.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (http://e.lanbook.com/), - Контракт № 73-44-20 от 14 августа 2020 с ООО «ЭБС Лань» на срок 366 дней с 1 сентября 2020. 4 коллекции: 1. «Инженерно-технические науки» 2. "Ветеринария и сельское хозяйство", 3. "Технологии пищевых производств", 4. «Экономика и менеджмент ИЭО СПбУТУ и Э» - Доступ с 1 сентября 2020 с компьютеров вуза -366 дней. Удаленная регистрация. -Договор № СЭБ НВ-254 на оказание услуг от 13 августа 2020 с ООО «ЭБС «Лань». Действует до 31 декабря 2023 г. Удаленная регистрация в ЭБС «Лань» -Договор № 159-44-21 от 23 августа 2021 года с ООО «ЭБС «Лань» на срок 365 дней с 1 сентября 2021. 11 коллекций: 1. «Математика- Издательство «Лань». 2. «Физика –Издательство «Лань». 3. «Инженерно-технические науки – Издательство «Лань»» 4. "Ветеринария и сельское хозяйство- Издательство Лань", 5. «Информатика- Издательство «Лань». 6. «Химия –Издательство «Лань» .7. "Технологии пищевых производств- Издательство «Лань»", 8. «Физкультура и спорт- Издательство «Лань». 9. «Пищевые технологии- Издательство «Лань (СПО)». 10. «Сельское хозяйство-Издательство «Лань (СПО)». 11. «Техника, технология и информатика – Издательство «Лань» (СПО)». 3 издания не вошедшие в коллекции - Доступ с 1 сентября 2023 с компьютеров вуза -365 дней. Удаленная регистрация. ЭБС IPRbooks(http://www.iprbookshop.ru/) - Лицензионный договор № 6780/20 от 14 мая 2020 г. с ООО Компания "Ай ПИ Эр Медиа" (Базовая версия "Премиум") на срок 12 календарных
----	---	--

		месяцев с 13 июня 2020 г. по 13 июня 2021 г. Доступ с ПК вуза. 50 мест для удаленного доступа. Регистрация с ПК вуза . Доступна удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks - Дополнительное соглашение №1 к Лицензионному договору № 6780/20 от 14 мая 2020 г. от 26 августа 2020 г. на период с 1 сентября 2020 г. до 13 июня 2021 г. 500 мест одновременных доступов онлайн. Регистрация с ПК вуза . Доступна удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks -Лицензионный договор № 8105/21П от 13 июня 2021 г. с ООО Компания "Ай ПИ Эр Медиа" (Базовая версия "Премиум") на период с 13.06.2021 до 13 апреля 2022 г. Доступ с ПК вуза. Регистрация с ПК вуза . Доступна удаленная регистрация к ЭБС IPRbooks. ООО «Электронное издательство Юрайт»https://urait.ru/ Лицензионный договор № 4612 от 04.06.2021 г.
--	--	--

Подписка на периодические издания 1 полугодие 2026 г. содержит 20 названий.

Подписка на периодические издания см. Сетевое окружение [\\Mainserver!\NewPublic](https://Mainserver!\NewPublic). Папка Учебная работа. Библиотека

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения, соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ФГОС СПО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения составляет более 0,25 экземпляра на одного студента.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Филиала

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Филиале используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому portalу Филиала (<http://kaluga.timacad.ru>, <https://portal.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Филиала, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Филиала обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

- если программа реализуется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий указывается;

- при реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://portal.timacad.ru/>

5.3 Материально-техническое обеспечение программы

Филиал располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и

обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Филиала.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

Филиал располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Филиала.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), рабочими программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

6. Характеристика социокультурной среды вуза

В Филиале создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда Филиала представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа, в Филиале, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Филиале, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Филиала и наиболее значимые – на сайте Университета. В 2018 году в Филиале было создано студенческое интернет-издание «Team Today», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в КФ РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в КФ РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно- просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Внеучебную деятельность в Филиале курирует помощник директора по воспитательной работе и молодежной политике.

Организацию воспитательной работы с обучающимися на факультетах обеспечивают, деканы факультетов и их помощники по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы студенческих групп.

В Филиале проводятся культурно-массовые и спортивно-массовые мероприятия. Мероприятия организуются на основании ежегодного плана Филиала на проведение культурно-массовой и оздоровительной работы со студентами.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием факультетов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, силовой гимнастикой, шашками, в рамках работы спортивных секций.

В Филиале организовываются лекции, беседы с врачами, работниками центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

В филиале существует студенческий бытовой совет в общежитиях, которой состоит из председателей студенческого бытового совета, представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовой Совет и Профсоюзный комитет осуществляет проведение работ направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу студентам от Филиала проживающих в общежитии, поддержание студенческих инициатив, стимулирование личной ответственности студента за положение дел в общежитии), рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях студентами.

Функции социальной защиты студенческой молодежи, организации их досуга, отдыха и оздоровления, выражение интересов студенческой молодежи в среде общественности, участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в учебном заведении и т.д. приоритетно выполняет Профсоюзная организация студентов.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством преподавателей вуза и студентов ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Филиала активно участвуют и награждаются дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и КФ РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни факультета, по итогам работы за год премируются. Отлично успевающие студенты получают повышенную стипендию и принимают участие в конкурсах на получение стипендий Правительства РФ, именных стипендий.

7. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В Филиале созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Филиала: <http://kaluga.timacad.ru/sveden/ovz/>.

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Филиале, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в филиале комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Филиале для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В учебных помещениях (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, учебных мастерских, библиотеке и иных помещениях) предусмотрена возможность оборудования мест для инвалидов и лиц с ОВЗ, при их наличии, по каждому виду нарушений здоровья.

Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. В стандартных аудиториях первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха.

При получении высшего образования по образовательным программам инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Для слабослышащих обучающихся использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции. Учебная аудитория, в которой проходят занятия обучающихся с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор).

Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для слабовидящих обучающихся (при их наличии) в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи мультимедийного проектора. Читальный зал библиотеки оборудован рабочим местом с персональным компьютером для инвалида по зрению (ЭлСис 205)

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата, передвигающихся в кресле-коляске, в аудиториях выделены 1-2 первых стола в ряду у дверного проема. Так же предусмотрено использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Результаты оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе

Для оценки качества образовательной деятельности по программе привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в реализации программы, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по программе предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по программе проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации программы.

В программе должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав программы должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя (подписывается у работодателя до начала реализации программы);
- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);
- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);
- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации программы (с последующими корректирующими действиями).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав программы могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в Филиале, в том числе: регулярного проведения процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации программы (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами);
- соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т.д. (при их наличии);
- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.