

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ВЕНЦЫ-ЗАРЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

базовой подготовки

**специальность 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

Квалификация выпускника:техник- технолог

Организация-разработчик- Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края «Венцы-Заря
сельскохозяйственный техникум»

ООО ТХ "Юбилейное"

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МИН. 2384011637
ПРЕДПРИЯТИЕ
«ЮБИЛЕЙНОЕ» (подпись)
ОГРН «31»
М.П.

(ДОЛЖНОСТЬ)

(ФИО)

2023 г.

Директор ГБПОУ КК «ВЗСТ»

В.А.Шайгородски

2023 Г

от « 15 » мая 2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №341, зарегистрированным в Минюст России 10.06.2022г № 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Общая характеристика образовательной программы
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 4.1. Общие компетенции
 - 4.2. Профессиональные компетенции
 - 4.3. Личностные результаты
5. Структура образовательной программы
 - 5.1. Учебный план
 - 5.2. Календарный учебный график
 - 5.3. Рабочая программа воспитания
 - 5.4. Календарный план воспитательной работы
6. Условия реализации образовательной программы
 - 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
 - 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
 - 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.
 - 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.
 - 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
 - 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации
8. Разработчики основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 1.1. Программы учебных дисциплин

Приложение 1.2.1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Календарный план воспитательной работы

Приложение 5. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности «19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ГБПОУ КК ВЗСТ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО). ППССЗ представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляют:

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

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2022 N 70167;

-Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке».

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №341.

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации.

-Устав ГБПОУ КК ВЗСТ.

Локальные нормативные акты и иные документы ГБПОУ КК ВЗСТ.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП — основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ЛР - личностные результаты;

ПС - профессиональный стандарт,
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ТФ - трудовая функция;
СГ - социально-гуманитарный цикл;
ОП - общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П - профессиональный цикл;
МДМ - междисциплинарный модуль;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК — междисциплинарный курс;
ДЭ - демонстрационный экзамен;
ГИА - государственная итоговая аттестация.

2.Общая характеристика ОПОП СПО ППССЗ

2.1. Цель ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации.

2.2. Требования к поступлению

Прием на ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа об образовании более высокого уровня (среднем общем образовании, начальном/среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании).

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с Правилами приема в ГБПОУ К ВЗСТ, утвержденными на текущий учебный год.

2.3.Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

— на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев (очно);

Квалификация - техник - технолог

2.4 . Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной образовательной программы по специальности СПО. Программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Направленность ОП:

- технология хранения и переработки зерна и семян.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий вид деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Технология хранения и переработки зерна и семян	ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях; организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусматривает возможность получения выпускником рабочей профессии 13265 Лаборант-микробиолог.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации техник-технолог:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
ВД.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД.03 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
В.Д.04 обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочих 13265 Лаборант-микробиолог.

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и

		устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

		средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и

		нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
		Умения: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
		Знания: требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой

		продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила

		первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		Умения: вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины,

		методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию

		химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства

		продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки: отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья,

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные	Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности

	показатели производственного процесса	производственного процесса; принятия управленческих решений по организа- ции производственного процесса
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчиты- вать экономические показатели струк- турного подразделения
		Знания: принципы и формы организа- ции производственного процесса; мето- дики расчета выхода готовой продук- ции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики рас- чета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: планирования работ структур- ного подразделения; оценки эффектив- ности деятельности структурного под- разделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: планировать работы исполни- телям в соответствии с их должност- ными инструкциями; оформлять и про- верять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы орга- низации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, вы- полняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Навыки: контроля качества сырья, вспо- могательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребно- сти производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персо- нала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производ- стве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения без- опасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных пока- зателей производства
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упа- ковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности про- изводства в сырье, вспомогательных,

		упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин

		образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ по рабочей профессии 13265 "Лаборант - микробиолог"		К. 5.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа К.5.2 Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов ПК.5.3 Отбирать и готовить пробы к проведению анализов

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	ЛР 17
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда	ЛР 18
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала и содействующий его развитию.	ЛР 19
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона.	ЛР 20

Способность к самообразованию и профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 21
Умение грамотно использовать профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.	ЛР 23
Умение признавать ценности, нормы и правила корпоративной культуры организации, умение соблюдать их.	ЛР 24
Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков.	ЛР 25
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ОУ, владеющий знаниями об истории ОУ, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения.	ЛР 26
Соблюдающий этические нормы общения.	ЛР 27

Раздел 5. Структура образовательной программы

Структура и объем образовательной программы включает: дисциплины (модули); практику; государственную итоговую аттестацию.

Образовательная программа включает циклы: социально-гуманитарный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

Структура и объем образовательной программы включает:
дисциплины (модули);
практику;
государственную итоговую аттестацию.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 2052
Практика	Не менее 900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

Образовательная программа включает циклы:
социально-гуманитарный цикл;
общепрофессиональный цикл;
профессиональный цикл.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой грамотности", "Основы бережливого производства".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья,

психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Процессы и аппараты пищевых производств", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями.

Базисный учебный план:

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практ. подго- товки	Объем образовательной программы в акаде- мических часах						Ре- ко- мен- дуе- мый курс изу- че- ния
				Тео- ре- ти- че- ские за- ня- тия	Лабо- ра- тор- ные и прак- тиче- ские заня- тия	Прак- тики	Курсовая рабо- та (про- ект)	Са- мо- стоя- тель- ная рабо- та	Про- ме- жу- точ- ная атте- ста- ция	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обязательная часть образова- тельной программы		2902	2172	586	1256	900	16		144	
СГ.00	Социально-гума- нитарный цикл	396	244	152	244					
СГ.01	История России	38		38						1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональ- ной деятельности	72	72		72					1
СГ.03	Безопасность жиз- недеятельности	68	10	58	10					1
СГ.04	Физическая куль- тура	138	138		138					1-2
СГ.05	Основы финансо- вой грамотности	40	12	28	12					3
СГ.06	Основы бережли- вого производства	40	12	28	12					3
ОП.00	Общепрофессио- нальный цикл	340	238	102	238					
ОП.01	Микробиология, санитария и гиги- ена в пищевом производстве	106	56	50	56					1

ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	128	96	32	96					1-2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	80	60	20	60					2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	26	26		26					2
П.00	Профессиональный цикл	2022	1690	332	774	900	16			
ПМ.01	Технология хранения и переработки зерна и семян									
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	820	636	184	404	216	16			
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	316	220	96	220					1-3
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	288	200	88	184		16			1-3
УП.01	Учебная практика	36	36			36				1
ПП.01	Производственная практика	180	180			180				1-2
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	494	406	88	190	216				
ПМ.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	278	190	88	190					1-3
УП.02	Учебная практика	36	36			36				1
ПП.02	Производственная практика	180	180			180				1-2
ПМ.03	Лабораторный контроль	556	516	40	120	396				

	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья									
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	80	60	20	60					2-3
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	60	20	60					3
УП.03	Учебная практика	108	108			108				3
ПП.03	Производственная практика	288	288			288				3
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	152	132	20	60	72				
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	80	60	20	60					3
УП.04	Учебная практика	36	36			36				3
ПП.04	Производственная практика	36	36			36				3
Вариативная часть образовательной программы		1346								
Промежуточная аттестация		144							144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация¹	216								
Итого:		4464								

Формирование вариативной части ПООП. Введение в содержание образовательной программы вариативных учебных дисциплин социально - гуманитарного и общепрофессионального цикла осуществляется по согласованию с работодателем. Увеличение часов на дисциплины (модули) обусловлено требованиями профессиональных стандартов после проведения соответствия образовательных результатов ФГОС требованиям

Выполнено увеличение объёма времени освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, с учетом запросов работодателей предоставлено в рабочем учебном плане.

Учебный план приведен в Приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные

оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья;
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный *оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- учебная литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
лингафонная система.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный:
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты
кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные
пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала
прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя),
шинный материал (металлические, Дитерихса));

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный:
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный:
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», оснащенный:
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенный:
оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами:

- компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
- презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)

микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае

применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных

подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Техникумом заключены договоры о сотрудничестве на период прохождения учебной и производственной практики с 20 предприятиями и организациями включая постоянных работодателей:

ООО «Союз-Агро»;

ООО Мясоперерабатывающее предприятие «Южное»;

ООО «Рустарк» Гулькевичский крахмальный завод;

ООО "Хлебная пристань".

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в

квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается

степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерные оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Суворова Е.В.	заместитель директора по учебной работе
Ткаченко Н.К.	председатель УМО преподавателей технологического профиля
Удовиченко Л.Д.	педагог
Рябоконева И.П.	педагог

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
*государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
Краснодарского края
«Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум»*

по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального
образования – технологический

2023 г.

1. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.
- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами);
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1 курсе составляет 11 недель, на 2-м курсе 11 недель (в том числе не менее двух недель в зимний период), на 3-м курсе 10 недель, 4 курс-2 недели;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО ППССЗ. Она представляет собой особый вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусматриваются следующие типы практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Проведение всех видов практик предусматривается концентрированно так и рассредоточено.

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета (комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

2. Общеобразовательный учебный цикл.

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих

федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественно - научного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППССЗ формируется в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 №732 «О внесении изменения в федеральный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №416»

Объём времени, выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 1476 часов.

Нормативный срок ОПОП СПО ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулярное время 11 нед.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждого учебного предмета и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим учебным предметам: «Русский язык», «Математика» (обязательные), «Химия» и «Биология» (профильная учебная дисциплина).

3. Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 5940 часов.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

Этот объем часов был распределен следующим образом:

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов	вариативная нагрузка, час.	ПООП
1	2	3	4	
СГЦ.00	Социально-гуманитарный цикл	428	32	396
СГЦ.01	История России	36	-2	38
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	0	72

СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68
СГЦ.04	Физическая культура	144	6	138
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	36	-4	40
СГЦ.06	Основы бережливого производства	72	32	40
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	802	462	340
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	2	106
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	144	16	128
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	108	28	80
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	46	26
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	36	36	
ОП.06	Растениеводство	180	180	
ОП.07	Основы аналитической химии	36	36	
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	46	46	
ОП.09	Охрана труда	72	72	
ПМ.00	Профессиональные модули	2874	852	2022
ПМ 01	Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	978	158	820
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	324	8	316
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	396	108	288
УП.01	Учебная практика	72	36	36
ПП.01	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	654	160	494
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	396	118	278
УП.02	Учебная практика	72	36	36
ПП.02	Производственная практика	180	0	180
	Экзамен по модулю	6	6	

ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	690	134	556
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	144	64	80
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	144	64	80
УП.03	Учебная практика	108	0	108
ПП.03	Производственная практика	288	0	288
	Экзамен по модулю	6	6	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	258	106	152
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	180	100	80
УП.04	Учебная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	Экзамен по модулю	6	6	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог	294	294	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	180	180	
УП.05	Учебная практика	36	36	
ПП.05	Производственная практика	72	72	
	Квалификационный экзамен	6	6	
	ГИА	216	0	216
	итого	4320	1346	2974

4. Перечень программ учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс УП, УД, ПМ, практики по ФГОС	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
0.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	Иностранный язык	1.3
ОУД.04	Математика	1.4
ОУД.05	Информатика	1.5
ОУД.06	Физика	1.6
ОУД.07	Химия	1.7
ОУД.08	Биология	1.8

ОУД.9	История	1.9
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
ОУД.11	География	1.11
ОУД.12	Физическая культура	1.12
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	1.13
Д.14	Основы проектной деятельности	1.14
СГЦ.00	Социально-гуманитарный цикл	2
СГЦ.01	История России	2.1
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.2
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	2.3
СГЦ.04	Физическая культура	2.4
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности	2.5
СГЦ.06	Основы бережливого производства	2.6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3.2
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	3.3
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	3.5
ОП.06	Растениеводство	3.6
ОП.07	Основы аналитической химии	3.7
ОП.08	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	3.8
ОП.09	Охрана труда	3.9
	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	4
ПМ 01	Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	4.1
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	4.1.1
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	4.1.2
УП.01	Учебная практика	4.1.3
ПП.01	Производственная практика	4.1.4

ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	4.2
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	4.2.1.
УП.02	Учебная практика	4.2.2
ПП.02	Производственная практика	4.2.3
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	4.3
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	4.3.1
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4.3.2
УП.03	Учебная практика	4.3.3.
ПП.03	Производственная практика	4.3.4
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	4.4.
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	4.4.1
УП.04	Учебная практика	4.4.2
ПП.04	Производственная практика	4.4.3
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог	4.5
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии	4.5.1
УП.05	Учебная практика	4.5.2
ПП.05	Производственная практика	4.5.3
ПДП	Преддипломная практика	4.5.4

5. Оценочные материалы

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом требований ФГОС.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Производственная практика				Промежуточная аттестация		Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)	
		недель		недель	по профилю специальности	недель		недель	недель	недель					
						Преддипломная									
1	2		3		4		5				7		8	9	
I курс	1404	39	-		-		-		72	2	-		11	1476	52
II курс	1404	39					-		72	2	-		11	1476	52
III курс	936	26	144	4	360	10			72	2			10	1512	52
IV курс	396	11	252	7	396	11	144	4	72	2	216	6	2	1476	43
Всего	4140	115	396	11	756	21	144	4	288	8	216	6	34	5940	199

**График учебного процесса обучающихся очной формы
ГБПОУ КК "Венцы-Заря сельскохозяйственный техникум"
специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образо-
вания), 2023 г.
на 2023-2027 учебные годы**

Год обу- че- ния	курс обучения	Сентябрь				Октябрь				27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 январь	Январь				Февраль				23 фев - 1 март	Март				30 март - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август						
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31								
		Порядковые номера недель учебного года																																																									
		1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22	23	24		25	26	27	28		29	30	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40		41	42	43	44		45	46	47	48	49	50	51
2023-2024 год обу- че- ния	1																																																										
2024-2025 год обу- че- ния	2																																																										
2025-2026 год обу- че- ния	3						5	5	5																									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														

[illegible]

1.8 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				самостоятельная учебная							I курс		II курс		III курс		IV курс	
					в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Практики (учебная)	Практическая подготовка	промежуточная аттестация										
								всего		консультации	экзамены							
												1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.

		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектных)			Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся			16 нед.+ПА	23 нед.+ПА	16 нед.+ПА	23 нед.+ПА	16 нед.+ПА	24 нед.+ПА	16 нед.+ПА	13 нед.+ПА	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18			19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
О.00	Общеобразовательный учебный цикл									1476	0	684	720	0	0	720	72	0	48	24	612	864						
ОУД.01	Русский язык	Э								72	0	26	28			28	18		12	6	72	0						
ОУД.02	Литература		ДЗ							108	0	72	36			36	0				0	108						
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ							72	0	0	72			72	0				32	40						
ОУД.04	Математика		Э							232	0	112	102			102	18		12	6	96	136						
ОУД.05	Информатика		ДЗ							144	0	66	78			78	0				64	80						
ОУД.06	Физика		ДЗ							108	0	68	40			40	0				32	76						
ОУД.07	Химия	Э								144	0	54	72			72	18		12	6	144	0						
ОУД.08	Биология		Э							144	0	54	72			72	18		12	6	0	144						
ОУД.9	История		ДЗ							136	0	82	54			54	0				56	80						
ОУД.10	Обществознание(включая экономику и право)		ДЗ							72	0	58	14			14	0				36	36						

ОУД.11	География		ДЗ						36	0	30	6			6	0				0	36						
ОУД.12	Физическая культура	3	ДЗ						108	0	2	106			106	0				32	76						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ						68	0	56	12			12	0				32	36						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ						32		4	28			28	0				16	16						
СГЦ.00	Социально-гуманитарный цикл								428	0	100	328	0	0	328	0		0	0	0	0	244	122	34	28	0	0
СГЦ.01	История России			ДЗ					36	0	14	22			22	0					36						
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				ДЗ				72	0	0	72			72	0					34	38					
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ					68	0	20	48			48	0					68						
СГЦ.04	Физическая культура				3		ДЗ		144	0	0	144			144	0					34	48	34	28			
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности			ДЗ					36	0	24	12			12	0					36						
СГЦ.06	Основы бережливого производства				ДЗ				72	0	42	30			30	0					36	36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл								802	10	314	412	0	0	412	66	18	24	24	0	0	368	316	0	0	60	58

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э				108	2	32	56			56	18	6	6	6			102				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств				Э			144	2	28	96			96	18	6	6	6			70	68			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов				Э			108	2	46	48			48	12		6	6			34	74			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности						ДЗ	72	2	16	54			54	0									36	36
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			ДЗ				36		18	18			18	0						36				
ОП.06	Растениеводство				Э			180		100	62			62	18	6	6	6			84	90			
ОП.07	Основы аналитической химии				ДЗ			36		18	18			18	0						36				
ОП.8	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции						ДЗ	46		18	28			28	0									24	22
ОП.9	Охрана труда				ДЗ			72	2	38	32			32	0						36	36			
	Промежуточная аттестация																				6	12			

	Профессиональный цикл																											
ПМ.00	Профессиональные модули							287 4	14	646	968	16	108 0	206 4	150	24	42	72	0	0	0	426	578	872	552	446		
ПМ 01	Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях							978	4	260	404	16	252	672	42		12	18	0	0	0	308	120	200	350	0		
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян					Э		324	2	84	220		220	18	6	6	6				180	52	86					
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян					Э		396	2	176	184	16	200	18	6	6	6				128	68	108	86				
УП.01	Учебная практика					ДЗ		72					72	72	0									72				
ПП.01	Производственная практика					ДЗ		180					180	180	0									180				
	Экзамен по модулю					ЭМ		6						6			6							6				

	Промежуточная аттестация																								6	6	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях								654	2	130	252	0	252	504	18	0	6	12	0	0	0	52	86	126	102	288
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян							Э	396	2	130	252		252	12		6	6				52	86	126	102	30	
УП.02	Учебная практика							ДЗ	72					72	72	0											72
ПП.02	Производственная практика							ДЗ	180					180	180	0											180
	Экзамен по модулю							ЭМ	6						6			6									6
	Промежуточная аттестация																										
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства								690	4	128	120	0	396	516	42	12	12	18	0	0	0	0	144	546	0	0

УП.04	Учебная практика							ДЗ	36					36	36	0												36
ПП.04	Производственная практика							ДЗ	36					36	36	0												36
	Экзамен по модулю							ЭМ	6						0	6				6								6
	Промежуточная аттестация																											6
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог									294	2	64	96	0	108	204	24	6	6	12	0	0	0	66	228	0	0	0
МДК.0 5.01	Выполнение работ по профессии					Э				180	2	64	96			96	18	6	6	6				66	108			
УП.05	Учебная практика					ДЗ				36					36	36	0								36			
ПП.05	Производственная практика					ДЗ				72					72	72	0								72			
	Квалификационный экзамен					КЭ				6						0	6				6				6			
	Промежуточная аттестация																								6			
ПДП	Преддипломная практика									144					144	144												
ГИА										216																		

	Защита дипломной ра- боты																											1 нед.						
	Демонстрационный эк- замен																											1 нед.						
	Всего								594 0	24	1744	2428	16	122 4	366 8	288	42	114	120	612	864	612	864	612	900	612	504							
Государственная итоговая аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Выполнение дипломной работы (4 нед) 1.2. Защита дипломной работы (1 нед) 1.3 Выполнение демон- страционного экзамена (1 нед)										Дисциплин и МДК										576	828	576	828	504	504	360	180							
										учебной практики																			36	108	72	108		
										производственной практики																					72	288	180	216
										преддипломной практики																								144
										Количество экзаменов																	2	2	1	3	3	3	2	4
										Кол-во дифферен. Зачетов																		0	10	4	4	2	3	2
										Количество зачетов												1	0	0	1	0	0	0	0					

1.9. Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение промежуточной аттестации (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования), 2023 г.							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
		16	23	16	23	16	24	16	13
		нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
ОУД.01	Русский язык	Э							
ОУД.02	Литература		ДЗ						
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ						
ОУД.04	Математика		Э						
ОУД.05	Информатика		ДЗ						
ОУД.06	Физика		ДЗ						
ОУД.07	Химия	Э							
ОУД.08	Биология		Э						
ОУД.9	История		ДЗ						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ						
ОУД.11	География		ДЗ						
ОУД.12	Физическая культура	3	ДЗ						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ						
Д.14	Основы проектной деятельности		ДЗ						
	Промежуточная аттестация								
СГЦ.00	Социально-гуманитарный цикл								
СГЦ.01	История России			ДЗ					

СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			ДЗ				
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ				
СГЦ.04	Физическая культура			З		ДЗ		
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности			ДЗ				
СГЦ.06	Основы бережливого производства			ДЗ				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			Э				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			Э				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности							ДЗ
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			ДЗ				
ОП.06	Растениеводство			Э				
ОП.09	Основы аналитической химии			ДЗ				
ОП.10	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции							ДЗ
ОП.11	Охрана труда			ДЗ				
ПМ 01	Технология хранения и переработки зерна и семян. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях							
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян					Э		
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян						Э	
УП.01	Учебная практика						ДЗ	

ПП.01	Производственная практика							ДЗ	
	Экзамен по модулю							ЭМ	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях								
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян								Э
УП.02	Учебная практика								ДЗ
ПП.02	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль					Э			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						Э		
УП.03	Учебная практика						ДЗ		
ПП.03	Производственная практика						ДЗ		
	Экзамен по модулю						ЭМ		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения								
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								Э
УП.04	Учебная практика								ДЗ
ПП.04	Производственная практика								ДЗ
	Экзамен по модулю								ЭМ
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог								

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии					Э			
УП.05	Учебная практика					ДЗ			
ПП.05	Производственная практика					ДЗ			
	Квалификационный экзамен					КЭ			
ПДП	Преддипломная практика								
ГИА									
	Защита дипломной работы								
	Демонстрационный экзамен								
	Всего Экзамены	2	2	1	3	3	3	2	4
	ДЗ	0	10	4	4	2	3	2	6
	зачеты	1	0	0	1	0	0	0	0

Приложение 5

к ОПОП по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
ГБПОУ КК ВЗСТ**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

2023 г.

п.Венцы

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ
3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка 4 проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года, уставом ГБПОУ КК ВЗСТ.

1.2. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.4. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения: соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей; готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требова- ния к результатам
1	2	3
ВД 01	Вид деятельности 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из

		растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 01	Вид деятельности 1 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
	ПК 1.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 1.2	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД 03	Вид деятельности 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 04	Вид деятельности 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
Освоение видов работ по рабочей профессии 13265 Лаборант-микробиолог		ПК.5. 1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа ПК.5.2 Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов ПК.5.3 Отбирать и готовить пробы к проведению анализов

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

2.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3. Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням: демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО; демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) 5 договора о практической подготовке обучающихся (далее – организации партнеры).

Требования к проверке результатов освоения образовательной программы.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее – КОД), разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика),

отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится – в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования, проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена:

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	6:00:00
---	----------------

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Программа организации проведения защиты дипломной работы как часть программы ГИА включает:

3.1 Общие положения

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2 Примерная тематика дипломных работ по специальности:

- 1 Хранение зерновых культур в складских помещениях ПМ 01
- 2 Хранение зерновых культур в силосах ПМ 01
- 3 Совершенствование работы элеватора. Посевной хлебопродукт – путём реконструкции зерносушилки ПМ 01
- 4 Совершенствование процесса сушки пшеницы путём перевооружения зерносушилки ПМ 01
- 5 Анализ новых технологий зерноперерабатывающей промышленности на предприятиях малого бизнеса ПМ 01
- 6 Анализ использования инноваций в технологии хранения и переработки зерна. ПМ 01
- 7 Совершенствование технологий хранения и переработки зерна ПМ 01

- 8 Анализ лабораторных методов исследования показателей качества при хранении и переработке зерна ПМ 01
- 9 Разработка технологий контроля качества зерна для обеспечения безопасности зернопродуктов ПМ 01
- 10 Анализ технологий контроля качества, при хранении и переработки зерна, особенности технологических решений ПМ 01
- 11 Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу ПМ 02
- 12 Влияние качества зерна пшеницы на выход и качество муки ПМ 02 1
- 3 Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу, через совершенствование оборудования для ГТО ПМ 02
- 14 Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу, путём перевооружения вальцовой линии. ПМ 02
- 15 Влияние качества зерна на выход мукомольной продукции ПМ 02
- 16 Анализ новых технологий переработки зерна в муку ПМ 02
- 17 Анализ автоматизированных систем мукомольных предприятий ПМ 02
- 18 Влияние показателей качества зерна пшеницы, на изменение параметров режимов работы, технологического оборудования мукомольного производства. ПМ 02
- 19 Совершенствование производства гречневой крупы с целью улучшения ее качества ПМ 03
- 20 Влияние фракционного состава зерна риса на производства рисовой крупы ПМ 03
- 21 Технохимический контроль на крупозаводе ПМ 03
- 22 Влияние качества зерна на процессы шелушения, сортирования, полирования ПМ 03
- 23 Анализ технологии производства новых крупяных продуктов ПМ 03
- 24 Анализ технологий шелушения крупяных культур, особенности технологических решений ПМ 03
- 25 Анализ технологий сортирования круп, особенности технологических решений ПМ 03
- 26 Компоновка аспирационных систем в технологии переработки зерна ПМ 03
- 27 Анализ управленческая деятельность на примере какого либо структурного подразделения или организации ПМ 05
- 28 Анализ организационной структуры службы управления персоналом на предприятии (организации) и разработка предложений по ее совершенствованию ПМ 05
- 29 Анализ и оценка развития потенциала руководящих сотрудников предприятия (организации) ПМ 05
- 30 Анализ и оценка личности менеджера на основе социологических исследований. ПМ 05

3.3 Структура и содержание дипломной работы;

Темы дипломных работ разрабатываются руководителями дипломных проектов (работ) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломных работ назначают приказом директора СПО.

Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломную работу, график выполнения ее разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой)

комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломную работу выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная дипломная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Дипломная работа выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

Дипломная работа состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломной работе решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части дипломной работы определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломной работы. В состав дипломной работы могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении дипломной работы в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества дипломной работы.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на дипломную работу; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания дипломной работы используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий пищевой промышленности.

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст дипломной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Дипломная работа переплетается. Составные части дипломной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы.

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты дипломной работы.

При определении окончательной оценки защиты дипломной работы учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом того же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом дипломной работы.

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы.

«Отлично» выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;

- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется за следующий дипломную работу:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований

оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению дипломной работы специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите дипломной работы не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующий дипломного проекта:

- в дипломной работе обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201089

Владелец Шайгородский Вячеслав Александрович

Действителен с 08.09.2023 по 07.09.2024