

Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015

Согласовано

Бренд – Шеф  
ООО «Крем-Кафе»

П.В. Лавренко

« 04 » апреля 2023 г.



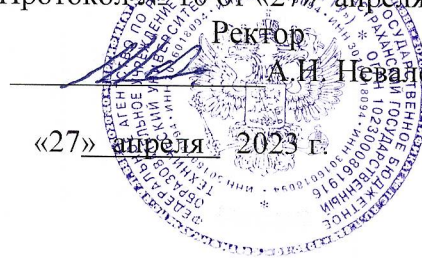
Утверждено

Ученым Советом ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 10 от «27» апреля 2023 г

Ректор

А.И. Неваленный

«27» апреля 2023 г.



## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация Техник-технолог

Форма обучения – очная, заочная

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ-  
основное общее образование

ППССЗ рекомендован цикловой комиссией  
технологических дисциплин  
Протокол № 7 от 15.03.2023 г.  
Председатель цикловой комиссии  
З.Г. Ахмедова

ППССЗ одобрена Советом ОСП  
«ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»  
Протокол № 3 от «26» апреля 2023 г.  
Директор  
А.В. Хромов

Астрахань  
2023



**Разработчики:**

Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Астраханский государственный технический университет», заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства  
(место работы, должность)

03.04.2023  
(дата)

Муханова М.А.



(подпись)

Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Астраханский государственный технический университет», преподаватель  
(место работы, должность)

03.04.2023  
(дата)

Ахмедова З.Г.



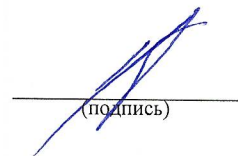
(подпись)

**Согласовано:**

Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Астраханский государственный технический университет», заместитель директора по учебной работе  
(место работы, должность)

04.04.2023  
(дата)

Кузьмин А.Ю.



(подпись)



## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	4
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	5
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	5
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Личностные результаты	16
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	17
5.1. Учебный план	17
5.2. Календарный учебный график	19
5.3. Рабочая программа воспитания	19
5.4. Календарный план воспитательной работы	19
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	19
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	19
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса	22
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	22
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	22
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	22
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	23
<b>Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации</b>	23
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
Приложение 1 Учебный план. Календарный учебный график	25
Приложение 2. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	26
Приложение 3 Рабочая программа воспитания	27
Приложение 4 Календарный план воспитательной работы	28
Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации	29
Приложение 6 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации	30



## Раздел 1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – специальность) представляет собой систему документов, разработанную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением «Астраханский государственный технический университет» с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для ее реализации в обособленном структурном подразделении «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж».

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. Образовательная программа разработана с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей. В ней определены конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914-н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Локальные акты федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Астраханский государственный технический университет» и обособленного структурного подразделения «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;





ОК – общие компетенции;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 ЛР – личностные результаты;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 3 год 10 месяцев.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации «техник-технолог».

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
ВД 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ВД 3. 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
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 5. Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)	ПМ.05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)



## Раздел 4. Планируемые результаты 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	<p>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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>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</p>



Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>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</p> <p>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</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты анти-	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>



Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
	коррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p>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</p> <p>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</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>





#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Умения: эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией; рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания: виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; методы расчета производительности технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Практический опыт: ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Умения: рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; оформлять соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных



Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>технологических линиях; подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Практический опыт: обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умения: оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>



Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий</p> <p>Практический опыт: обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Умения: составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Знания: оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
ВД 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	<p>Практический опыт: ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям; пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для вы-</p>



Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>полнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией</p>
	<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Практический опыт: проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Умения: проводить лабораторные исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатом контроля</p> <p>Знания: методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией</p>





Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		ей; требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады)
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
		Знания: методика расчёта выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета и анализа экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады)
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать заработную плату
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); методика расчета заработной платы
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
		Умения: организовывать работу коллектива исполнителей
		Знания: основные приемы организации работы исполнителей; дисциплинарные процедуры в организации
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
		Умения: организовывать рабочие места в производственных помещениях
		Знания: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений
		Умения: вести табель учёта рабочего времени работников; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
		Знания: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля



Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>
<p>ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)</p>	<p>ПК 5.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего мест;</p>	<p>Практический опыт: ведение процесса приготовления хлебобулочных изделий</p>
		<p>Умения: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий несложного приготовления; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, несложного приготовления</p>
	<p>Знания: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий,; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий,; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий; правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий.</p>	
	<p>ПК 5.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;</p>	<p>Практический опыт: ведение процесса приготовления хлебобулочных изделий</p>
<p>Умения: использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления</p> <p>Знания: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, пра-</p>		



Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 5.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;	<p>вила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий,</p> <p>Практический опыт: ведение процесса приготовления кондитерских изделий</p> <p>Умения: использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кондитерских изделий несложного приготовления</p> <p>Знания: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий несложного приготовления; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления кондитерских изделий несложного приготовления; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кондитерских изделий несложного приготовления; правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий несложного приготовления</p>
	ПК 5.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;	<p>Практический опыт: ведение процесса приготовления кондитерских изделий</p> <p>Умения: использовать различные технологии приготовления и оформления простых кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления</p> <p>Знания: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий несложного приготовления; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления кондитерских изделий несложного приготовления</p>



#### 4.3. Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных ре- зультатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
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.	<b>ЛР 2</b>
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.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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.	<b>ЛР 8</b>
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.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
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.	<b>ЛР 12</b>





<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	<b>ЛР 13</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 14</b>
Ориентированный на работу в команде	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Развивающий творческие способности, способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного общества.	<b>ЛР 16</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения.	<b>ЛР 17</b>

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план (приложение 1) определяет следующие характеристики образовательной программы:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов), учебной и производственной практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- продолжительность практики;
- объемы времени, отведенные на подготовку и проведение ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Трудоемкость образовательной программы 199 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	119 недель
Учебная практика	11 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	21 неделя
Промежуточная аттестация	8 недель
Государственная итоговая аттестация (подготовка и проведение)	6 недель
Каникулы	34 недели

Образовательная программа включает:

- общеобразовательные дисциплины;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируе-



мая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов образовательной программы, распределен за счет введения новых дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, а также на увеличение объема часов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, включенных в план.

Социально-гуманитарный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: СГ.01 История России, СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, СГ.03 Безопасность жизнедеятельности, СГ.04 Физическая культура, СГ.05 Основы финансовой грамотности, СГ.07 Основы бережливого производства.

Общепрофессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОП.03 Автоматизация технологических процессов, ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Химия в пищевом производстве, ОП.08 Бизнес-планирование, ОП.09 Экологические основы природопользования.

Профессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов: ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, МДК 01.02 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; 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; ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения; ПМ.05 Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь, кондитер), МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий.

Промежуточная аттестация студентов включает зачеты, комплексные зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, комплексные экзамены, которые проводятся в каждом семестре. Проведение экзаменов, комплексных экзаменов, зачетов, комплексных зачетов и дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. В качестве других форм промежуточной аттестации предусматривается итоговая семестровая оценка. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена (техник-технолог). Учебная и (или) производственная практики предусмотрены при изучении каждого профессионального модуля.

В рамках образовательной программы обучающиеся осваивают профессии пекарь, кондитер.



## 5.2. Календарный учебный график

В Календарном учебном графике (приложение 1), указывается последовательность реализации образовательной программы, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель 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 квалифицированных рабочих, служащих/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. Условия реализации образовательной программы**

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять 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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинет финансовой грамотности

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин

Кабинет иностранного языка

Кабинет технологии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Кабинет технологического оборудования производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств

### 2. Лаборатории

Микробиологии, санитарии и гигиены



Химии  
Процессов и аппаратов пищевых производств  
Учебная пекарня  
Спортивный комплекс  
3. Залы  
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет  
Актовый зал

#### 6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая образовательную программу, 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.

##### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов:

###### Социально-гуманитарных дисциплин

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).

###### Иностранного языка

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).

###### Финансовой грамотности

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий, компьютеры по количеству обучающихся, с выходом в интернет, мультимедиапроектор с экраном, лицензированное программное обеспечение общего и профессионального назначения.

###### Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий (макеты, модели, приборы), образцы средств индивидуальной защиты, приборы радиационной и химической разведки, макет АК-74, макет АК-74М, стенды, демонстрационные плакаты, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная), комплект учебных видеофильмов по курсу БЖД, мультимедиапроектор с экраном.

###### Информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, посадочные места и компьютеры с лицензионным программным обеспечением, по количеству обучающихся, принтер, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).

###### Процессов и аппаратов пищевых производств

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, мультимедиапроектор с экраном, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).

###### Технологии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, мультимедиапроектор с экраном, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).





Технологического оборудования производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Оборудование кабинета: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, посадочные места по количеству обучающихся, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, мультимедиапроектор с экраном, учебная и нормативная литература (основная и дополнительная).

#### 6.1.2.2. Оснащение учебных лабораторий:

##### Химии

Оборудование учебной лаборатории: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, столы лабораторные по количеству обучающихся, шкафы для хранения реактивов и посуды, стол для весов антивибрационный, муфельная печь, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, электронные весы, фотоэлектроколориметр, рефрактометр, электроцентрифуга, электроплитка, водяная баня, песочная баня, водонагреватель, химическая посуда, химические реактивы, комплект учебно-наглядных пособий, стенды («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Таблица растворимости кислот, солей и оснований»), демонстрационные плакаты, учебники и справочная литература, расходные материалы для выполнения всех видов практических работ.

##### Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебной лаборатории: классная доска, рабочее место преподавателя, компьютер с лицензионным программным обеспечением, столы лабораторные по количеству обучающихся, шкафы для хранения реактивов и посуды, весы настольные электронные, сушильный шкаф, стерилизатор воздушный, холодильник, термостат, автоклав, комплект лабораторных инструментов и химической посуды, микроскопы, спиртовки, химические реактивы, комплект учебно-наглядных пособий, стенды, демонстрационные плакаты, учебники и справочная литература, расходные материалы для выполнения всех видов практических работ.

##### Учебная пекарня

Оборудование учебной лаборатории: столы производственные по количеству обучающихся, производственный стол с моечной ванной, моечная ванна двухсекционная, стеллаж (нержавеющая сталь), индукционная плита, электрическая плита, микроволновая печь куттер, миксер планетарный, миксер ручной, пароконвектомат, печь конвекционная, электрическая мясорубка, блендер погружной, весы электронные, слайсер, машина тестораскаточная, машина тестомесильная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф расстойный, набор посуды, гастроемкость, форма для выпечки, вакуумный упаковщик, процессор кухонный, расходные материалы для выполнения всех видов практических работ.

#### 6.1.2.3 Оснащение спортивного комплекса

Оборудование: футбольное поле, волейбольная площадка, баскетбольная площадка, прыжковая яма для прыжков в длину, беговая круговая дорожка, армейская полоса препятствий, канат, спортивный инвентарь (волейбольный мяч, баскетбольный мяч, футбольный мяч, гимнастический мат, гантель, штанга, бодибар, плавательная доска), гимнастические снаряды, гимнастические предметы

#### 6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практики реализуется в профильных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности,



предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть 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 образовательной программы 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 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.

6.3.3. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, 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 в профессиональной области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

## 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 рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложения 3 и 4), разработанную с учетом примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

## 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 табак, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификаций не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в организациях других областей профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), 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, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

#### 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

##### 6.6.1. 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), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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 средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций среднего профессионального образования. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы (приложение 5).

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

7.3. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена



и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника, 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 дипломной 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.

7.4. Оценочные средства для проведения ГИА включают задания для ГИА, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации приведен в приложении 6.

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





Учебный план. Календарный учебный график  
(прилагается отдельным документом)



Учебно-методические комплексы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик  
(прилагается отдельным документом)



Рабочая программа воспитания  
(прилагается отдельным документом)

Приложение 3



Календарный план воспитательной работы  
(прилагается отдельным документом)

Приложение 4





Программа государственной итоговой аттестации  
(прилагается отдельным документом)

Приложение 5



Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации  
(прилагается отдельным документом)

Приложение 6

