



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО
КРАЯ**

**государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Ставропольский колледж
сервисных технологий и коммерции»
ГБПОУ СКСТиК**



УТВЕРЖДЕНА

**И.о. директора,
заместитель директора по УР
С.Ф. Кучерова
31 августа 2023 г.**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
«ПРОФЕСИОНАЛИТЕТ»**

**Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного
сырья»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника: Техник-технолог
Срок обучения: 3года 10 месяцев
Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2023
на базе основного общего образования

Ставрополь, 2023 г.

Образовательная программа, программа подготовки по специальности среднего звена «Профессионалитет» (далее – ОП ППССЗ-П) разработана на основе 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.

ОП ППССЗ-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП ППССЗ-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета ГБПОУ СКСТиК.
Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Нормативно-правовые документы для разработки ОП ППССЗ-П	5
1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы	7
2. Общая характеристика программа ОП ППССЗ-П	8
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы ППССЗ-П	13
4.1 Общие компетенции	13
4.2 Профессиональные компетенции	16
4.3 Личностные результаты	27
5. Структура образовательной программы ППССЗ-П	30
5.1 Учебный план специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»	30
5.2 План обучения на предприятии (на рабочем месте) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»	34
5.3 Календарный учебный график	35
5.4 Рабочая программа воспитания	36
5.5 Календарный план воспитательной работы	36
6. Условия реализации образовательной программы ППССЗ-П	37
6.1 Требования к материально-техническому оснащению программы ППССЗ-П	37
6.2 Требования к учебно - методическому обеспечению реализации ППССЗ-П	39
6.3 Организация воспитательной работы обучающихся	39
6.4 Требования к кадровым условиям реализации ППССЗ-П	40
6.5 Финансовые условия реализации ППССЗ-П	40
7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	41
8. Особенности реализации программы в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	41

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Образовательная программа, программа подготовки по специальности среднего звена
«Профессионалитет»

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1. Сведения об образовательной организации

Полное наименование ОО	Руководитель	Адрес	Контактная информация (индекс, телефон, факс, сайт, E-mail)
ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова	355012, г. Ставрополь, улица Ленина, 73	Телефон/факс (8652) 29-36-22, Сайт: https://skstik.ru/ Эл. адрес: info@skstik.ru

2. Сведения об организациях - работодателях

Полное наименование ОО	Руководитель	Адрес	Контактная информация (индекс, телефон, факс, сайт, E-mail)
Общество с ограниченной ответственностью «СК Созвездие»	Генеральный директор Алямовский Михаил Владимирович	129110, г. Москва, ул. Гиляровского, д. 65 стр. 1, этаж 3 помещ. IX ком 9	Сайт: https://skstik.ru/ Эл. адрес: sagun@infoflot.com
Общество с ограниченной ответственностью «Копейкин дом»	Директор Попов Виталий Львович	356001, Ставропольский край, Новоалександровский район, г. Новоалександровск, ул. Толстого, д. 121.	Телефон/факс 7 861 373-71-62, Сайт: https://kopdom.ru Эл. адрес: oz.tender@kopdom.ru
ИП Усов Михаил Федорович (пекарня «Мамин хлеб»)	Директор Усов Михаил Федорович	г. Ставрополь, мкр-н 31-й, ул. 50 лет ВЛКСМ, 35е	Телефон: +7 938 332-75-23, Сайт: https://pekarnya-mamin-hleb-ip-usov-mihail-fedorovich/

1. Общие положения

Настоящая ОП ППССЗ-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе 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 (далее – ФГОС СПО).

ОП ППССЗ-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП ППССЗ-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОП ППССЗ-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП ППССЗ-П.

1.1 Нормативно-правовые документы для разработки ОП ППССЗ-П

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

3. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (ред. от 10.11.2020) Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

4. Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 (ред. от 07.08.2019) "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507);

5. Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

6. Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

7. Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

8. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020

г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

10. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

11. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

12. Постановление Правительства РФ от 05.08.2013 № 662 (ред. от 12.03.2020) "Об осуществлении мониторинга системы образования" (вместе с "Правилами осуществления мониторинга системы образования");

13. Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;

12. Устав ГБПОУ СКСТиК;

14. Положения ГБПОУ СКСТиК, регламентирующие организацию образовательного процесса в колледже:

- Положение о ведении журнала;
- Положение о социальной поддержке детей-сирот;
- Положение о библиотеке;
- Положение о внеучебной деятельности;
- Положение о дежурстве;
- Положение о дисциплинарных взысканиях обучающихся;
- Положение о дополнительных академических правах и мерах соцподдержки;
- Положение о классном руководстве;
- Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образ отношений;
- Положение о пользовании лечебно-оздоровительной инфраструктурой;
- Положение о поощрениях и взысканиях;
- Положение о попечительском совете;
- Положение о порядке посещения мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- Положение о постановке на внутриколледжный учёт обучающихся;
- Положение о постановке на учёт семей обучающихся;
- Положение о предоставлении помещений в общежитии;
- Положение о работе кружков и секций;
- Положение о родительском комитете;
- Положение о совете по профилактике;
- Положение о социальной защите детей-сирот
- Положение о социально-психологической службе
- Положение о столовой
- Положение о студенческом общежитии
- Положение о студенческом совете
- Положение о стипендиальном обеспечении обучающихся
- Положение о физвоспитании
- Положение о физической культуре со специальными группами
- Положение об обеспечении предметами гигиены детей-сирот
- Положение об организации питания
- Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

- Положение об электронной библиотеке
 - Положение о стипендиальной комиссии
 - Положение об апелляционной комиссии
 - Правила внутреннего распорядка в студенческом общежитии
 - Правила поведения зимой
 - Правила применения к обучающимся мер дисциплинарного взыскания
 - Положение о порядке формирования, ведения и хранения ЛДО
 - Положение о внутренней системе оценки качества образования
 - Положение о порядке индивидуального учета результатов освоения обучающимися ППССЗ, ППКРС
 - Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся
 - Положение о зачете результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных оп
 - Положение о порядке и основании предоставления академического отпуска обучающимся колледжа
 - Положение о порядке ликвидации индивидуальной академической задолженности
 - Положение о практической подготовке
 - Положение о профессиональной переподготовке и повышении квалификации
 - Положение о системе наставничества педагогических работников
 - Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
 - Положение об индивидуальном проекте
 - Положение об аттестации педагогических работников
 - Положение об электронной информационно-образовательной среде
15. Иные учебно-методические и нормативные акты ГБПОУ СКСТиК.

1.2 Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОП ППССЗ-П - образовательная программа, программа подготовки по специальности среднего звена «Профессионалитет»

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2. Общая характеристика программа ОП ПССЗ-П

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Техник-технолог». Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает: технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, 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, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМн.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМн.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
	ПМн.05 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Цель программы ОП ППССЗ-П - качественное овладение профессиональными навыками, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы ППССЗ-П, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год. 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. Конкретный срок получения образования в очно-заочной и заочной формах обучения, а также по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных пунктом 1.9 ФГОС СПО.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 10.71 Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения;
- 10.72 Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения;

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности):

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	3	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	А/03.4	3

технологических линиях				
---------------------------	--	--	--	--

Соответствие профессиональных модулей присеваемой квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

	соответствии с технологическими инструкциями	
Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических

		линиях, в том числе в электронном виде
--	--	--

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		«Техник-технолог»
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМн.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМн.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПМн.05 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	Осваивается

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы ППССЗ-П

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска

		<p>информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	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;

		<ul style="list-style-type: none"> - документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;
	<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приема-сдачи сырья и расходных материалов мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий; - норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; - упаковка и маркировка готовой продукции; - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций; - эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей; - приготовления; - разделки и термической обработки теста; - отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий; - производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий; - производства макаронных изделий; - упаковки и маркировки готовой продукции; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции - порядок приемки; - хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; - назначение; - принцип действия; - устройство и правила эксплуатации технологического оборудования; - методы определения кислотности дрожжей

		<p>подъемной силы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - способы изменения температуры дрожжей; - активации прессованных и сушеных дрожжей; - приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - структура и физические свойства различных видов теста; - производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов; - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - способы разделки различных видов теста; - причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления; - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; - методы расчета упека, усушки хлебных изделий; - расчета выхода готовой продукции; - определения готовности изделий при выпечке; - классификация и ассортимент макаронных изделий; - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий; - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии; - причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению; - нормы выхода макаронных изделий; - потери и расход основного и вспомогательного сырья; - режимы хранения макаронных изделий; - правила упаковки и маркировки готовой продукции; - документооборот; - правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба,
--	--	--

		кондитерских и макаронных изделий
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями; - организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования; - эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; - проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья; - полуфабрикатов и готовой продукции; - ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов; - требования к качеству выполнения технологических операций; - методы теххимического 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
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций; - определения технологических параметров подлежащих контролю и регулированию; - обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий мучных и сахаристых кондитерских изделий макаронных изделий; - оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; - обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - подбирать оборудование и системы

		<p>автоматизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; - способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - принципы измерения; - регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - порядок расчета рецептур; - формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - 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
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

		<p>лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

		<p>полуфабрикатов и готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами</p> <p>методы расчета результатов проведения лабораторного анализа</p> <p>правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа</p> <p>требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории</p>
--	--	--

		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 показатели производственного процесса	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования основных показателей производственного процесса; - оценки эффективности производственного процесса; - принятия управленческих решений по организации производственного процесса; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и формы организации производственного процесса; - методики расчета выхода готовой продукции структура издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работ структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения; - принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - расчета потребности производства в сырье материалах и таре; - инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участие в планировании основных показателей производства;

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья - рассчитывать потребности производства 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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		<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию		<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утверждённой учётно-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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учётно-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
--	--	---

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы личностные результаты.

4.3 Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека,	

<p>осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного "цифрового следа"</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	<p>ЛР 5</p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	<p>ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	<p>ЛР 8</p>
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	<p>ЛР 9</p>

Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса и оказания услуг населению, согласно присваиваемой квалификации, «Кондитер»	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса и оказания услуг населению, согласно присваиваемой квалификации, «Кондитер» с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере производства кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, согласно присваиваемой квалификации, «Кондитер»	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере производства кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, согласно присваиваемой квалификации, «Кондитер»	ЛР 16

5. Структура образовательной программы ППССЗ-П

Структура программы ППССЗ-П представлена общими положениями, целью и планируемыми результатами обучения, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочей программой воспитания, организационно – педагогическими условиями, контролем и оценкой результатов освоения программы, информационным обеспечением.

Обучение по программе предполагает проведение теоретических, практических занятий, прохождение учебной и производственной практик (по профилю специальности), государственной итоговой аттестации в форме подготовки дипломной работы (проекта), демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

5.1 Учебный план специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

В календарном графике указывается последовательность реализации ППССЗ-П специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ-П по специальности включает в себя следующие циклы: социально-гуманитарный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть). Обязательная часть образовательной программы ППССЗ-П направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы. Вариативная часть учебного плана составляет не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы 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 составляет 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" способствует 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, а именно разрабатывается «Адаптированная физическая культура».

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

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с выбранными видами деятельности, предусмотренными пунктом 2.4 ФГОС СПО, а также дополнительными видами деятельности, сформированными образовательными организациями самостоятельно. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ППССЗ-П. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

Профессиональный цикл включает в себя следующие модули: ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМн.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, ПМн.04 Организация работы структурного подразделения, ПМн.05 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер.

Практическая подготовка ввиду учебной и производственной практики организуется путём проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебных базах практики и в иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Колледжем.

Учебная практика предусмотрена планом учебного процесса:

УПн.01 – 72 часа (2 недели);

УПн.02 – 108 часов (3 недели);

УПн.03– 36 часов (1 неделя);

УПн.04 – 36 часов (1 неделя);

УПн.05 – 72 часов (2 недели).

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и Колледжа.

Производственные практики (по профилю специальности) предусмотрены планом учебного процесса:

ППн.01 – 108 часов (3 недели);

ППн.02– 144 часов (4 недели);

ППн.03– 72 часа (2 недели);

ППн.04 – 72 часа (2 недели);

ППн.05 – 144 часов (4 недели);

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

Также предусмотрена производственная практика (преддипломная) продолжительностью 144 часа, т.е. 4 недели.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение обучающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

Учебный план специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		экзамены	зачеты	Дифф. Зачеты	Курсовые работы (иные проекты)	Объем ОП	Самостоятельная работа	С преподавателем										1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				
								Всего	теоретические занятия	практические занятия	Лаб. занятия	в том числе														аудиторная	аудиторная	аудиторная	аудиторная
												в форме практической подготовки	курсовые проекты	практика	консультации	промежуточная аттестация	аудиторная												
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					
						5940	366	5556	1494	1668	32	2160	40	860	70	250	608	868	688	822	418	994	324	1218					
ОП.00	Общеобразовательная подготовка	3	2	11	1	1476	32	1476	706	456	32	190	0	32	16	44	608	868	0	0	0	0	0	0					
ОП.01.01	Русский язык	2				72		72	28	22	10				4	8	22	50											
ОП.01.02	Литература		2			108		108	52	38	16				2	34	74												
ОП.01.03	История		2			136		136	86	38	10				2	48	88												
ОП.01.04	Обществознание		2			72		72	44	18	8				2	22	50												
ОП.01.05	География		2			72		72	46	16	8				2	32	40												
ОП.01.06	Иностранный язык		2			72		72	4	66					2	32	40												
ОП.01.07	Математика	2				232		232	152	34	34			4	8	100	132												
ОП.01.08	Информатика		2			144		144	38	54	50				2	76	68												
ОП.01.09	Физическая культура \ Адаптированная физическая культура		1	2		72		72	4	56	8			2	2	36	36												
ОП.01.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68		68	32	24	10				2	28	40												
ОП.01.11	Физика		2			108		108	62	22	12	10			2	50	58												
ОП.01.12	Химия	2	1			144		144	74	24	20	12			6	8	56	88											
ОП.01.13	Биология		2			144		144	84	44	14					2	56	88											
*	Основы проектной деятельности-Индивидуальный проект (информатика, химия, биология)				2	32	32	32						32			16	16											
СП.00	Социально-гуманитарный цикл	1	3			274	24	250	70	134	0	30	0	0	6	18	0	0	40	122	72	40	0	0					
СП.01	История России			3		40	2	38	16	10		6			2	4		40											
СП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				72	6	66		48	6			4	8						32	40							
СП.03	Безопасность жизнедеятельности		4			72	8	64	22	32	8				2						72								
СП.04	Основы финансовой грамотности		4			50	4	46	18	24	4				4						50								
СП.05	Основы бережливого производства		5			40	4	36	14	20	6										40								
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл	3	3	4		1044	50	994	286	380	0	270	0	10	48	0	0	180	180	72	252	216	144						
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				108	6	102	32	36		24			2	8					108								
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3				108	4	104	26	36		30		4	8						108								
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов		4			72	4	68	20	26		20			2						72								
ОПЦ.04	Привлечение компьютерных программы в профессиональной деятельности \ адаптированные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		3			72	4	68	20	28		20									72								
ОПЦ.05	Метрология и стандартизация	6				108	4	104	26	36		30		4	8														
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально - правовых значений			5		72	4	68	20	22		20			6						72								
ОПЦ.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6		144	8	136	40	46		42			8							144							
ОПЦ.08	Охрана труда		7			72	4	68	20	26		22																	
ОПЦ.09	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			8		144	4	140	42	44		46			8									144					
ОПЦ.10	Современное хлебопечение		7			144	8	136	40	80		16												144					
ПЦ.00	Профессиональный цикл					2786	44	2692	432	566	0	1538	40	828	34	132	0	0	468	520	274	702	108	714					
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	3	2			766	16	740	120	176	0	392	20	172	10	32	0	0	0	330	148	288	0	0					
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5				288	8	280	60	88		100	20	4	8					140	148								
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6				288	8	280	60	88		120		4	8							288							
УПн.01	Учебная практика		4			72		72				68		68		4					72								
ППн.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			108		108				104		104		4					108								
ПМн.01 Э(к)	Квалификационный экзамен (по модулю)	4				10								2	8						10								
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	2	0	2		550	8	532	80	100	0	334	0	244	4	24	0	0	0	0	126	414	0	10					
МДКн.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6				288	8	280	80	100		90		2	8							288							
УПн.02	Учебная практика		5,6			108		108				104		104		4					54	54							
ППн.02	Производственная практика (по профилю специальности)		5,6			144		144				140		140		4					72	72							
ПМн.02 Э(к)	Квалификационный экзамен (по модулю)	6				10								2	8									10					
ПМн.03	Контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	2			406	6	390	60	80	0	232	0	102	6	22	0	0	0	0	0	0	108	298					
МДКн.03.01	Оценка и контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8				288	6	282	60	80		130		4	8									288					
УПн.03	Учебная практика		7			36		36				34		34		2								36					
ППн.03	Производственная практика (по профилю специальности)		7			72		72				68		68		4								72					
ПМн.03 Э(к)	Квалификационный экзамен (по модулю)	8				10								2	8									10					

ПМн.04	Организация работы структурного подразделения	2		2		406	6	390	60	80	0	212	20	102	6	22	0	0	0	0	0	0	406
МДКн.04.01	Организация и управление структурным подразделением организации	8				288	6	282	60	80		110	20		4	8							288
УПн.04	Учебная практика			8		36		36				34	34		2								36
ППн.04	Производственная практика (по профилю специальности)			8		72		72				68	68		4								72
ПМн.04 Э(к)	Квалификационный экзамен (по модулю)	8				10									2	8							10
ПМн.05	Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	3		2		658	8	640	112	130	0	368	0	208	8	32	0	0	468	190	0	0	0
МДКн.05.01	Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства	3				252	4	248	66	82		88			4	8			252				
МДКн.05.02	Технология х кондитерского производства	4				180	4	176	46	48		72			2	8			180				
УПн.05	Учебная практика			3		72		72				68	68		4				72				
ППн.05	Производственная практика (по профилю специальности)			3		144		144				140	140		4				144				
ПМн.05 Э(к)	Квалификационный экзамен (по модулю)	4				10									2	8							10
ПД	Производственная практика (преддипломная практика)			8		144		144		132		132			4	8							144
ГИА	Государственная итоговая аттестация			8		216	216																216
00(Д)	Подготовка дипломной работы (проскта)	8				144	144																144
01(Д)	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен и защиту дипломного проскта (работы)	8				72	72																72
	Практики					1008																	
	ГИА					216																	
	Консультации					70																	
	Промежуточная аттестация					250																	
	Дисциплины, МДК					5556																	

5.2 План обучения на предприятии (на рабочем месте) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия
		Код	Наименование				
1.	Организация и выполнения этапов учебной практики	УПн.01	Учебная практика	72	4	ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова
2	Организация и выполнения этапов производственной практики	ППн.01	Производственная практика (по профилю специальности)	108	4	Общество с ограниченной ответственностью «СК Созвездие»	Генеральный директор Алямовский Михаил Владимирович
3	Организация и выполнения этапов учебной практики	УПн.02	Учебная практика	108	5,6	ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова
4	Организация и выполнения этапов	ППн.02	Производственная практика (по	144	5,6	Общество с ограниченной ответственностью	Директор Попов Виталий Львович

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	производственной практики		профилю специальности)			тью «Копейкин дом»	
5	Организация и выполнения этапов учебной практики	УПн.03	Учебная практика	36	7	ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова
6	Организация и выполнения этапов производственной практики	ППн.03	Производственная практика (по профилю специальности)	72	7	ИП Усов Михаил Федорович (пекарня «Мамин хлеб»)	Директор Усов Михаил Федорович
7	Организация и выполнения этапов учебной практики	УПн.04	Учебная практика	36	8	ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова
8	Организация и выполнения этапов производственной практики	ППн.04	Производственная практика (по профилю специальности)	72	8	Общество с ограниченной ответственностью «СК Созвездие»	Генеральный директор Алямовский Михаил Владимирович
9	Организация и выполнения этапов учебной практики	УПн.05	Учебная практика	72	3	ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	И.о. директора, заместитель директора по УР С.Ф. Кучерова
10	Организация и выполнения этапов производственной практики	ППн.05	Производственная практика (по профилю специальности)	144	3	Общество с ограниченной ответственностью «Копейкин дом»	Директор Попов Виталий Львович
11	Организация и выполнения этапов производственной практики	ППД	Производственная практика (преддипломная практика)	144	8	Общество с ограниченной ответственностью «СК Созвездие»	Генеральный директор Алямовский Михаил Владимирович
						Общество с ограниченной ответственностью «Копейкин дом»	Директор Попов Виталий Львович

5.3 Календарный учебный график

Последовательность реализации программы ППССЗ-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья» по семестрам, ее продолжительность включает теоретическое и практическое обучение, самостоятельную работу, учебную и производственную практику (по профилю специальности), государственную итоговую аттестацию, включающая демонстрационный экзамен и защиту дипломного проекта (работы).

Календарно – учебный график специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья»

		Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"																																								УТВЕРЖДАЮ															
																																										И.о. директора СКСТиК															
																																										С.Ф. Кучерова															
		Учебно - календарный график учебного процесса на 2023 - 2024 учебный год																																																							
№ п/п	№ Группы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
		1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29				
		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	52				
1	1А-МК																		К	К																																					
21	2А-МК																	УП	К	К																				УП	ПП	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
36	3А-МК																	УП	К	К																																					
54	4А-МК																		К	К										УП	ПП	А	А																								
Условные обозначения:																																																									
		Теоретическое обучение																	Производственная практика (преддипломная)																																						
		УП Учебная практика																	И Государственная итоговая аттестация																																						
		ПП Производственная практика (по профилю специальности)																	К Каникулы																																						
		А Промежуточная аттестация																	И Неделя отсутствия																																						

5.4 Рабочая программа воспитания

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.
- Рабочая программа воспитания представлена в приложение 2.

5.5 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы разработан в соответствии с требованиями ФГОС от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» и является частью рабочей программы воспитания и представлен в приложение 2.

6. Условия реализации образовательной программы ППССЗ-П

6.1 Требования к материально-техническому оснащению программы ППССЗ-П

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Колледж располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и практической подготовки. Все специальные помещения соответствуют действующим санитарным, противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Библиотека с возможностью подключения к информационно – телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно – образовательную среду Колледжа. Библиотека для осуществления учебного процесса оснащена следующим оборудованием: компьютерная техника, лицензионное программное обеспечение: Microsoft Office Professional, Microsoft Office 2003 Professional.

Читальный зал Колледжа с возможностью подключения к информационно – телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно – образовательную среду Колледжа. Библиотека для осуществления учебного процесса оснащена следующим оборудованием: компьютерная техника, лицензионное программное обеспечение: Microsoft Office Professional, Microsoft Office 2003 Professional.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно – телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно – образовательную среду Колледжа. Библиотека для осуществления учебного процесса оснащена следующим оборудованием: компьютерная техника, лицензионное программное обеспечение: Microsoft Office Professional, Microsoft Office 2003 Professional, справочно – правовые системы: «Гарант» (<https://www.garant.ru/>), «Консультант плюс» (<https://www.consultant.ru/>).

Реализация программы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья» предполагает учебную и производственную практику (по профилю специальности), как вид практической подготовки. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по основному виду деятельности по специальности (виду профессиональной деятельности). Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ-П по основным видам деятельности (видам профессиональной деятельности) для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика реализуется в кабинетах и лабораториях Колледжа с применением оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля.

При реализации ППССЗ-П по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ-П по каждому из основных видов деятельности (видов профессиональной деятельности), предусмотренных профессиональным стандартом.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по основному виду деятельности по специальности (виду профессиональной деятельности). Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях,

направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося. Оборудование организаций и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всеми видам деятельности, предусмотренных программой с использованием современных технологий и оборудования.

Профильная организация, участвующая в организации практической подготовки обучающихся Колледжа, обязана:

- создавать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки;

- предоставить оборудование и технические средства обучения в объёме, позволяющем выполнять определённые виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

- не допускать во время практической подготовки обучающихся к работам, не предусмотренным согласованными компонентами образовательной программы;

- назначить ответственное лицо из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов обязательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

- обеспечить безопасные условия реализации компонентов обязательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил, гигиенических нормативов, выполнение противоэпидемиологических мероприятий;

- проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки;

- ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации и иными локальными актами Профильной организации, обеспечивающими исполнение требований безопасности и охраны труда;

- провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением правил техники безопасности;

- предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от колледжа возможность пользоваться помещениями профильной организации;

- сообщать обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности руководителю по практической подготовке от Колледжа;

- расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут с обучающимися в период практической подготовки в профильной организации, совместно с представителем Колледжа в соответствии с трудовым законодательством.

Реализации программы ППССЗ-П предполагает наличие:

- учебного кабинета «технология кондитерского производства»

- мастерской «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- комплект учебно – методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;

- экран сенсорный;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- механическое оборудование (планетарный настольный миксер, куттер);

- тепловое оборудование (плита индукционная 2-х конфорочная, печь конвекционная, микроволновая печь);

- холодильное оборудование (холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки);

- водоизмерительное оборудование (весы настольные электронные);
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно – методической документации;

6.2 Требования к учебно - методическому обеспечению реализации ППССЗ-П

Учебно – методическое обеспечение ППССЗ-П в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, профессиональном модуле, видах практик и государственной итоговой аттестации. Содержание учебно – методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися ППССЗ-П в целом и отдельных ее компонентов.

Большая роль в информационном обеспечении образовательного процесса в Колледже принадлежит библиотеки. Фонд библиотеки сформирован в соответствии с лицензионными нормативами обеспеченности учебными и научными источниками в традиционной и электронной формах и требованиями профессионального стандарта. Значительное место в структуре комплектования библиотечного фонда занимают методические и авторские издания профессорско – преподавательского состава Колледжа, изданные в печатной и электронной форме, за счет которых оперативно обеспечиваются потребности учебного процесса, особенно по новым теоретическим темам.

Качественный доступ к информации неразрывно связан с применением современных технологий. В библиотеке успешно работает ЭБС Колледжа на основе web- технологий, электронный читабельный зал и основной читабельный зал, оснащенный современными компьютерными технологиями. Обучающимся обеспечивается возможность работы с электронными библиотечными системами ЭБС «Юрайт», справочно – правовой системы «Консультант плюс» (<https://www.consultant.ru/>).

На платформе ЭБС Колледжа с использованием собственных электронных ресурсов, а также функционала привлеченных электронных ресурсов создан виртуальный читальный зал, предоставляющий доступ к имеющимся ресурсам со всех компьютеров Колледжа.

Реализация ППССЗ-П обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню общепрофессиональных дисциплин и профессиональному модулю учебного плана. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно- методическим печатным или электронным изданием по каждому предмету.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по всем дисциплинам, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно – библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся.

6.3 Организация воспитательной работы обучающихся

Цель программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Среднее профессиональное образование, традиционно выполняющее функцию воспитания обучающихся, ориентируется в своей работе на Стратегию развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденную Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р, выделяя актуальные направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое;
- духовно-нравственное;
- спортивное и здоровьесберегающее;
- экологическое;
- профессионально ориентирующее;

Программа воспитания студентов СКСтК определяет реализацию следующих задач: совершенствование воспитательной системы колледжа в соответствии со Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, развитие студенческого самоуправления, развитие студенческих объединений, формирование эффективной системы поддержки и развития одарённых обучающихся, повышение мотивации студентов к профессиональному и физическому совершенствованию, поддержанию здорового образа жизни. Кадровое обеспечение воспитательной работы в колледже:

- заместитель директора по социальным вопросам и воспитательной работе;
- преподаватели колледжа;
- социальный педагог;
- педагог-психолог;
- заведующий общежитием;
- воспитатели общежития;
- руководители студенческих объединений, творческих коллективов;
- кураторы учебных групп;

Важнейшей составной частью воспитательного процесса является формирование патриотизма и культуры межнациональных отношений, которые имеют огромное значение в социально-гражданском и духовном развитии личности студента. Только на основе возвышенных чувств патриотизма и национальных святынь укрепляется любовь к Родине, появляется чувство ответственности за ее могущество, честь и независимость, сохранение материальных и духовных ценностей общества, развивается достоинство личности.

6.4 Требования к кадровым условиям реализации ПССЗ-П

Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сфере является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации или профессиональной переподготовки, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года или 5 лет.

Квалификация педагогических работников Колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 608н.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 %.

6.5 Финансовые условия реализации ПССЗ-П

Экономические и финансовые 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 укрепленным группам профессий, утвержденной

Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № АП-114\18 вн.

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 (педагогическую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента РФ от 07.05.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Государственная итоговая аттестация является обязательной для учебного процесса по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья». Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего, указанной в [пункте 1.1](#) ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы ППССЗ-П по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья» сопровождается проведением текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся определяется учебным планом. Текущий контроль проводится в форме лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы, индивидуального и письменного опроса, тестирования и т.д.

Документом, свидетельствующим успешное освоение ППССЗ-П, является диплом о среднем профессиональном образовании, государственного образца. Диплом выдается обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, и подтверждает получение квалификации по профессии. Квалификация, указывается в дипломе, дает обучающимся право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательстве РФ порядке определены обязательные требования к квалификации, если иное не установлено федеральными законами.

8. Особенности реализации программы в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в помещениях:

1) Вход оборудован пандусом, кнопкой-вызовом, выходящей на пост дежурных, ознакомленных с инструкцией по сопровождению лиц с ОВЗ в здание корпуса, имеются расширенные дверные проемы.

2) На входных дверях размещены предупредительные знаки (желтые круги) для слабовидящих людей.

3) При входе в здание имеется вывеска с названием корпуса, расположенных в нем факультетов, графиком работы, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля на контрастном фоне.

4) На первом этаже для ориентации лиц с нарушением зрения расположена тактильная мнемосхема - план-схема расположения кабинетов в корпусе, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля.

5) На первом этаже для ориентации лиц с нарушением зрения имеются таблички с нумерацией и функциональным названием аудиторий и кабинетов выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

б) На первом этаже корпуса размещены рельефные пиктограммы на контрастном фоне

с указанием пути следования, лестничных проемов, туалетов, гардероба.

7) Есть санузел для лиц с ОВЗ.

Предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков:

1) В штате имеется сотрудник, на которого возложены обязанности тьютера, выполняющий обязанности тьютера, работающего со студентами с ОВЗ, прошедший инструктаж и специальное обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Организация образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ СКСТИК».

2) Вопросами обеспечения доступности и повышения качества получения среднего профессионального образования студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья занимается Центр инклюзивного образования. Он курирует тьютеров по возникающим вопросам.

3) Профессорско-преподавательский состав ГБПОУ СКСТИК в рамках прохождения курсов повышения квалификации «Организация образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования» и «Проблемы совершенствования воспитательного процесса в вузе и использование информационно-образовательной среды во внеучебной деятельности студентов» были ознакомлены с особенностями лиц с ОВЗ с различными нозологиями и особенностями сопровождения их образовательно-воспитательного процесса. В учебных планах имеются адаптационные дисциплины (модули).

Адаптированные образовательные программы (специализированные адаптационные дисциплины (модули)):

1) В учебном плане имеются учебные дисциплины: Адаптированная физическая культура, Адаптированные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности, Социальная адаптация и основы социально - правовых значений.

Аудиторный фонд, обозначенный для учебных занятий учебных групп, имеющих в своем составе студентов с ОВЗ оборудован современным мультимедийным оборудованием, которое активно используют преподаватели для презентаций и других наглядностей, облегчающих восприятие учебного материала.

Для проведения адаптивной физической культуры для лиц с инвалидностью и ОВЗ имеются: шашки 64-клеточные, стандартные шашки для незрячих спортсменов, шахматы для незрячих, мячи звенящие: футбольные, баскетбольные, волейбольные, для гандбола звенящий, тактильное домино для незрячих и слабовидящих.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

2) В Колледже реализуется программа «Адаптация первокурсников», одной из задач которой является создание условий способствующих повышению адаптационных возможностей, автономности и социальной активности, содействие развитию интеллектуальных процессов, раскрытию творческого потенциала, формирования ценностных установок студентов, в том числе и обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, в том числе в формате печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы):

1) В ЭБС, имеющих в вузе, возможен доступ к адаптированным учебно-

методическим пособиям и учебникам обучающимся с ОВЗ:

а) Электронная библиотечная система издательства «Юрайт» (версия сайта для слабовидящих; увеличение масштаба текста до 300%).

Размещение в доступных для обучающихся с ОВЗ, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий:

На сайте Колледжа размещено электронное расписание учебных занятий, масштаб которого можно увеличить при визуализации.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривается, что:

1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.

2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей

(занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с экзаменатором);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера, либо зачитываются ассистентом;

на компьютере, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется компьютер;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального

пользования;

по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере или надиктовываются ассистенту;

по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей.

Приложение 1. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840) (размещен на сайте Колледжа// ссылка: <https://skstik.ru/wp-content/uploads/2023/11/FGOS-19.02.11-Tehnologiya-produktov-pitaniya-iz-rastitelnogo-syrya-2022.pdf>);

Приложение 2. Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья» (размещен на сайте Колледжа // ссылка: <https://skstik.ru/wp-content/uploads/2024/01/RP-TPP.pdf>),

Приложение 3. Учебный план по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания и растительного сырья» (размещен на сайте Колледжа// ссылка: <https://skstik.ru/sveden/education>);