МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
ГБПОУ СКСТиК
Протокол № 9 от 12 мая 2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СКСТиК
И.А. Подорога

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Образовательная программа
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Квалификация выпускника
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

Форма обучения
ОЧНАЯ

Срок получения образования на базе
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - 3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ

г. Ставрополь, 2026

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности разработана на основе приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464); примерной основной профессиональной программы – программы подготовки специалистов среднего звена специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (ФГБОУ ДПО ИРПО 2022).

ОП СПО разработана с учетом с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

РАССМОТРЕНО
на заседании методического совета
протокол № 5
от «12» мая 2025

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя

ООО „ЙЕС"		Макаров С.Ю.
должность, наименование предприятия (организации)	подпись	ФИО
Директор „Хлебозавод №3"		Гайсумов А.В.
должность, наименование предприятия (организации)	подпись	ФИО
Директор ООО „Альянс"		Сычева В.Н.
должность, наименование предприятия (организации)	подпись	ФИО

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	**4**
1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	**5**
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.2. Виды профессиональной деятельности	5
2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках подготовки ППССЗ	6
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	**6**
3.1. Общие компетенции	7
3.2. Профессиональные компетенции	10
4. Структура образовательной программы	**26**
4.1. Учебный план	26
4.2. Календарный учебный график	28
4.3. Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин	28
4.4. Формы аттестации	29
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	31
5. Условия реализации образовательной программы	**31**
5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	31
5.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	33
5.3. Требования к организации воспитания обучающихся	33
5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	35
5.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	35
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки освоения образовательной программы	**36**
Приложения	**36**
1. Учебный план, включающий календарный учебный график	
2. Программа государственной итоговой аттестации	
3. Программы профессиональных модулей	
4. Программы учебных дисциплин	
5. Программы обязательных общеобразовательных дисциплин	
6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	
Лист изменений 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	**37**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464).

ОП СПО разработана с учетом с учетом запросов конкретных работодателей.

ОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП СПО.

Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932 «Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Положение о реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего

профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о проведении демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

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

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации техник-технолог: 5940 академических часов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Виды профессиональной деятельности.

Наименование основных видов деятельности	**Наименование профессиональных модулей**	**Квалификация - техник-технолог**
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,	ПМ.03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья;	осваивается

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05. Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	осваивается

2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках подготовки ППССЗ.

К основным видам деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Коды по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым возможно осуществлять профессиональное обучение, утвержденному приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74766).

Код по Перечню профессий рабочих, должностей	**Наименование профессий рабочих, должностей служащих**
16472	Пекарь
12901	Кондитер

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

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

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

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

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

3.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	***ПК 1.1.*** Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Практический опыт:** проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	**Практический опыт:** 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

		Умения: 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
		Знания: 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, подъемной силы, 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
ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	***ПК 2.1.*** Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Практический опыт:** 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
		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при

		выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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 автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья
		Знания: 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 технохимического 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
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	***ПК 3.1.*** Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Практический опыт:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую

		документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт:** проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырьЯ
		Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные

		анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического

		оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	***ПК 4.1.*** Планировать основные показатели производственного процесса	**Практический опыт:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания: 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	**Практический опыт:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	**Практический опыт:** 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
		Умения: 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
		Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	**Практический опыт:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную

		продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **16472 Пекарь**	**Практический опыт:** Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию; Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос;

		Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции; Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции; Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании; Выпечка несдобных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения
		Умения: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос; Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря; Применять приемы смешанной закваски; Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; Применять различные способы замесов; Определять дефекты теста; Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;

		Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Знания: Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями; Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; Способы организации питания, в том числе диетического; Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном

		производстве, правила учета и выдачи продуктов; Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **12901 Кондитер**	**Практический опыт:** подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; **у**борки рабочих мест работников кондитерского цеха; **п**роверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; **у**паковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; **п**резентации кондитерской и шоколадной продукции; упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос
		Умения: замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; **с**облюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; **п**роцеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; **п**орционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; **р**еализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; **в**ыбирать технологическую последовательность обработки изделия;

		безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; **а**ккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; **п**роизводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; **э**стетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания: **н**ормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; **т**ехнологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; **т**ребования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; **п**равила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; **п**ринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; **м**етоды минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; **п**ищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; **п**равила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; **п**ринципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; **т**ребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебный план

Учебный план образовательная программа среднего профессионального образования разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:
– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
– распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
– объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
– форма государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ГИА;
– объем каникул по годам обучения.

Учебным планом предусмотрена образовательная деятельность в форме практической подготовки при реализации дисциплин, профессиональных модулей и практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования – 5940 часов, из них: объем часов программы подготовки специалистов среднего звена – 4464 часа; объем часов образовательной программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования – 1476 часов.

Учебное время, отведенное на обучение (1476 час.) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППССЗ, распределяется на изучение обязательных общеобразовательных дисциплин.

Объем ППССЗ составляет – 4464 часов, из них:
- объем часов обязательной части ППССЗ – 3148 часов;
- объем часов вариативной части ППССЗ – 1316 часов.

Распределение часов вариативной части по дисциплинам и профессиональным модулям отражено в учебном плане.

Часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использованы в полном объеме. Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и междисциплинарные курсы профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой колледжа.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История

России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства».

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», «Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых значений», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Современное хлебопечение».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с выбранными видами деятельности: 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 (по выбору); Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; Обеспечение деятельности структурного подразделения; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Для освоения обучающимися в рамках профессиональных модулей ПМ.05 Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана образовательной программы СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Индивидуальный проект».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

В процессе изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени (32 часа), специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося. Лучшие проекты обучающихся могу быть рекомендованы для участия в конкурсах исследовательских и проектных работ.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет от 8 до 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена представлен в *приложении 1*.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик обучающихся, государственной итоговой аттестации и определяет в неделях время обучения по учебным циклам, учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию и каникулы.

По программе подготовки специалистов среднего звена календарный учебный график представлен в *приложении 1*.

4.3. Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин являются Приложением к основной образовательной программе среднего профессионального образования.

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин составляются с учетом формирования необходимых компетенций на основе ФГОС СПО.

В программах профессиональных модулей и учебных дисциплин предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения отдельных элементов и видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Программы обязательных общеобразовательных дисциплин составляются с учетом федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее ФОП ССО); письма Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; примерных рабочих программ по общеобразовательным дисциплинам для профессиональных образовательных организаций, разработанных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и утвержденных на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30.11.2022 г.), актуализированные в 2024-2025 гг.

Учет профессиональной направленности образовательной программы СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин представлены в *приложениях 3-5*.

4.4. Формы аттестации

С целью контроля и оценки качества освоения ОП СПО и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;

Текущий контроль и промежуточная аттестация служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль – это систематическая проверка получаемых знаний и практических навыков обучающимися по ППССЗ в соответствии с ФГОС. Это проверка учебных достижений, обучающихся по каждой теме и / или разделу учебной дисциплины, учебной и производственной практики, проводимая преподавателем, ведущим учебные занятия. Текущий контроль проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Основными формами текущего контроля успеваемости обучающихся являются:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных работ;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются ведущими преподавателями дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами являются:

- экзамен по учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, МДК;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике.
- защита курсового проекта или курсовой работы;
- защита отчета по практике (учебной, производственной).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение дисциплины или МДК.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» и «История» проводят в дни, освобожденные от занятий.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОП.03 Автоматизация технологических процессов, ОП.12 Современное хлебопечение и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей: МДК.01.01 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, МДК.02.01 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, МДК.02.02 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, МДК.04.01 Планирование, организация и контроль

производственного процесса, МДК.05.01 Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства, МДК.05.02 Технология кондитерского производства.

Экзамены по дисциплинам, МДК и квалификационные экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. Оценка, полученная на экзамене, является итоговой.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение. Курсовые проекты (работы) предусмотрены по МДК.01.01. Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 5 семестр.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762): п.23 абзац 3 обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования; п.36 если федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего, то по результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Получение обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен носит комплексный практико-ориентированный характер (проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу в производственных ситуациях), является обязательной формой промежуточной аттестации

по каждому профессиональному модулю и проводится после полного освоения всех его элементов, включая МДК и все виды практики.

В рамках программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья полностью осваивается основная программа профессионального обучения по профессии рабочих, должности служащих: 12901 Кондитер 3-4 разряда, 16472 Пекарь 3-4 разряда (ПМ.05).

По результатам освоения программы профессионального обучения выдается документ о квалификации, свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, который, подтверждает присвоение разряда или класса, категории по результатам профессионального обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений необходимых результатов соответствующей ОПОП СПО разработаны фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебному предмету, дисциплине, профессиональному модулю и практике.

ФОС для 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю, практике, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся и выпускников требованиям ФГОС СПО.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена включает в себя: описание процедуры проведения государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения ГИА, задание демонстрационного экзамена, **к**омплект оценочной документации, порядок оценивания результатов**.**

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

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

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Программа ГИА подготовки специалистов среднего звена представлена в *приложении 2*.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

5.1.1. ГБПОУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОП СПО, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы

обучающихся, лаборатории оснащены современным оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Для реализации программы имеются оснащенные специальные помещения:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).
Лаборатории:
микробиологии, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Спортивный комплекс спортивный зал:
открытый спортивный городок;
спортивный зал;
стрелковый тир (электронный).
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Необходимый для реализации ООП перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

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

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

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, РН-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

5.1.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика может реализовываться в лабораториях ГБПОУ СКСТиК и на предприятиях хлебопекарного производства г. Ставрополя, оснащенных современным оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионал, Абилимпикс по компетенциям «Поварское и кондитерское производство», «Осетинские пироги»и указанных в оценочных материалах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области кафе «СИННАБОН»; Ресторан «Барбари»; ООО "КофеТун-Юг"; ООО "Добро"; АО "Хлебозавод № 3"; ООО АГРОТОРГ магазин «Пятерочка»; ресторан «Сациви»; ресторан «Веранда»; ресторан «Бабка Тарахто»; ресторан «Кухня Family»; ООО "ХЛЕБ ХМЕЛЬНИЦКОГО"; семейный ресторан "Петровичъ".

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

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

Имеется электронная информационно-образовательная среда «Юрайт», BOOK.ru с предоставлением права одновременного доступа 100 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

5.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определены Рабочей программой воспитания ГБПОУ СКСТиК на 2022-2025гг. (утв. приказом от 01.09.2022 № 157-ОД) и рабочей программой воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (одобрена педагогическим советом протокол №1 от 29.08.2025).

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Рабочая программа воспитания состоит из семи разделов: общие положения; паспорт программы; общие требования к личностным результатам выпускников; особенности реализации воспитательного процесса в ГБПОУ СКСТиК; требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии/специальности; содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания, структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации; условия и особенности реализации рабочей программы воспитания; основные показатели эффективности воспитательной работы.

В рабочей программе указана цель воспитания: личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках 11 структурных компонентов рабочей программы воспитания ГБПОУ СКСТиК. Каждый компонент представлен в соответствующем модуле.

Составной частью рабочей программы воспитания ГБПОУ Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции на 2022-2025 г.г. являются:

- календарный план воспитательной работы на учебный год, конкретизирующий реализацию намеченных мероприятий по каждому месяцу с указанием ответственных лиц и сроков исполнения (приложение 1);
- приложения – рабочие программы воспитания к реализуемым основным образовательным программам (ППКРС/ППССЗ) по профессиям/специальностям (приложения).

На организацию воспитательной работы с обучающимися в ГБПОУ СКСТиК большое влияние оказывают история, традиции, этнокультурный и конфессиональный состав населения Ставропольского края, в котором расположен Колледж.

В рабочей программе воспитания ГБПОУ СКСТиК нашли отражение виды деятельности, сгруппированные по следующим признакам:

- традиционно реализуемые в Ставропольском крае и городе Ставрополе;
- развивающиеся отдельные направления работы по воспитанию и развитию личности обучающихся в рамках реализации значимых для Ставропольского края и города Ставрополя (профилактика религиозного экстремизма и терроризма на Северном Кавказе);
- перспективно планируемые совместные с социальными партнерами;
- инициируемые в силу расширения на территории технических и ресурсных возможностей и т.д.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
– массовые и социокультурные мероприятия;
– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в *приложении 6*.

5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 «Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака» и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака» (не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций).

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака», в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 100 процентов. Численность штатных работников, имеющих высшую (первую) категорию по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 10 человек.

5.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии приказом Министерства просвещение Российской Федерации от 22.09.2021 года №662 «Об утверждении общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования, дополнительного образования детей и взрослых, дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование, профессионального обучения, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным учреждением)»; в соответствии приказом №2272-пр от 28.12.2024 года Министерство образования Ставропольского края «Об утверждении значений и величины составляющих базовых нормативов затрат, отраслевых корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат по государственным услугам по реализации профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2025 год и плановый период 2026 и 2027 годов».

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

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья дело оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ включает в себя систему оценок, формы, порядок и периодичность проведения и осуществляется в соответствии Положением о формировании фонда оценочных средств в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (введено в действие приказом от 14.05.2025 года № 84/1-од), Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (введено в действие приказом от 31.08.2023 года № 111/3-од).

Нормативным обоснованием, определяющим формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации, является Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Нормативно-методическое обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Программой государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приложение 2); Положением о проведении демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (утверждено приказом ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 № 127-од).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план, включающий календарный учебный график

Приложение 2. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 3. Программы профессиональных модулей

Приложение 4. Программы учебных дисциплин

Приложение 5. Программы обязательных общеобразовательных дисциплин

Приложение 6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№ п/п	Год	Содержание изменений	Документ, подтверждающий внесение изменений
1.	2026	Внесены изменения в п. 4.1. Учебный план и п. 4.5. Программа государственной итоговой аттестации, касающиеся формы проведения государственной итоговой аттестации	Приказ Минпросвещения России от 22.05.2026 N 351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800»