

Список разработчиков:

Глушов Т.Х.

Декан факультета



(подпись)

Бориева Л.З.

зав. кафедрой
«Технология продуктов из растительного сырья»



(подпись)

Дзахмишева И.Ш.

Председатель МК факультета



(подпись)

Рассмотрено и одобрено ученым Советом университета
Протокол №8 от « 31 » мая 2024 г

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Гетокова А.И
(Ф.И.О)

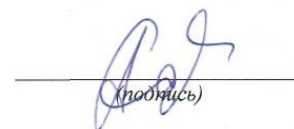
Директор
ООО «Нальчик - Сладость»
(должность)



(подпись)

Богданова Е.М
(Ф.И.О)

Генеральный директор
ООО «ФКО-ФУД»
(должность)



(подпись)

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.....	6
1.3.1 Квалификация выпускника.....	6
После освоения ППССЗ и успешного прохождения государственной итоговой аттестации решением ГЭК выпускнику присваивается квалификация специалистов среднего звена - техник-технолог.....	6
1.3.2 Нормативные сроки освоения программы.....	6
1.3.3 Общий объем ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	6
1.3.4. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСНИКА.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:.....	7
2.3. Основные виды деятельности:.....	7
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА).....	7
3.1.1 Общие компетенции.....	8
3.1.2 Профессиональные компетенции.....	10
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	14
4.1. Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	14
4.2. Календарный учебный график.....	16
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.....	17
4.4. Рабочие программы учебных и производственных практик.....	18
4.5. Государственная итоговая аттестация.....	18
5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА).....	21
5.1. Общесистемные требования к условиям реализации ОП.....	21
5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП.....	21
5.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	22
5.5. Требование к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	23
5.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.....	23
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФГБОУ ВО КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ВОСПИТАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	24
6.1. Характеристика социально-воспитательной работы.....	24
6.2. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	25
7. ОБНОВЛЕНИЕ ОПОП (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА).....	26

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

Приложение 4. Рабочие программы учебной и производственной практики.

Приложение 5. Программа Государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы

Приложение 7. Сведения о учебно-методическом обеспечении реализации образовательной программы

Приложение 8. Рабочая программа воспитания

Приложение 9 Календарный план воспитательной работы

Приложение 10 Справка о кадровом обеспечении образовательной программы

Принятые сокращения:

- ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОПОП СПО (ППССЗ) – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена);

СПО – среднее профессиональное образование;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ФОС - фонд оценочных средств;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ГЭК - Государственная экзаменационная комиссия;

ЛНА - локальный нормативный акт;

ДЭ – демонстрационный экзамен.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 341, с учетом требований регионального рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, а также программы учебной и производственной практик (по профилю специальности и преддипломной), оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию ОПОП СПО (ППССЗ).

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных его компонентов организуется в форме практической подготовки.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в соответствии с локальными нормативными актами вуза.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

- Приказ Минпросвещения РФ от 27 мая 2022 г. №368 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

- Приказ Минобрнауки от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный N 70167);

- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211);

- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Локальные нормативные акты Университета;
- Устав ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 ноября 2022 г. №784);

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3.1 Квалификация выпускника

После освоения ППССЗ и успешного прохождения государственной итоговой аттестации решением ГЭК выпускнику присваивается квалификация специалиста среднего звена – «техник – технолог».

1.3.2 Нормативные сроки освоения программы

Форма обучения: очная.

Реализация ОПОП СПО (ППССЗ) осуществляется на государственном языке РФ.

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

на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев.**

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 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3.3 Общий объем ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Структура и объем образовательной программы (таблица №1) включает:

дисциплины (модули);

практику;

государственную итоговую аттестацию

Таблица 1 – Структура и объем образовательной программы

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

Образовательная программа включает в себя:

Общепрофессиональную подготовку;

Профессиональную подготовку, которая включает циклы:

социально-гуманитарный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

1.3.4. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

При разработке программы ПССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», Университет определил профессию 33.014 Пекарь.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производства напитков и табака.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

2.3. Основные виды деятельности:

- 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

3.1 Структура компетентностной модели выпускника

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции

3.1.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Умения, знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива,</p>

		психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (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.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
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 (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных 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 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

3.1.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>Практический опыт в: осуществлении эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - правила безопасной эксплуатации оборудования и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно- измерительных приборов и автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья <p>уметь: - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; кондитерских и макаронных изделий
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Практический опыт в: выполнении технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели качества сырья, полуфабрикатов расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

		<ul style="list-style-type: none"> - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - основы технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий
<p style="text-align: center;">ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p style="text-align: center;">ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Практический опыт в: осуществлении организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; - технологии бизнес – планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. <p>уметь:</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 производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	<p style="text-align: center;">ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских</p>	<p>Практический опыт в: осуществлении технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>уметь:</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

	изделий.	<p>продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями НТД, требованиями охраны труда и техники безопасности; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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; - порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях; - методика расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИП 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.	<p>Практический опыт в: проведении организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов <p>уметь: - оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с нормативно - технической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - отбирать пробы сырья полуфабрикатов и готовой продукции на

		<p>разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. - соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами
	<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Практический опыт в: проведении контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты и нормативную документацию, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции; - нормативно - правовые акты и нормативную документацию, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных исследований качества, и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; - правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (в том числе в электронном виде) 		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентом; - подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса 		
<p>ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>Практический опыт в: планировании основных показателей производственного процесса; оценки эффективности деятельности структурного подразделения</p>
		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру издержек производства и пути снижения затрат;
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; 	
	<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Практический опыт в: планировании выполнения работ исполнителями.</p>
		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы исполнителей;
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу коллектива исполнителей; 	
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт в: организации работы трудового коллектива</p>	
	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления табеля учета рабочего времени. - методику расчета заработной платы; 	

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	уметь: - вести табель учета рабочего времени работников;
	Практический опыт в: контроле хода и оценивании результатов работы трудового коллектива
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	знать: - методики расчета экономических показателей; основные приемы организации работы трудового коллектива;
	уметь: - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
	Практический опыт в: ведении учётно-отчётной документации
	знать: - формы документов, порядок их заполнения
	уметь: - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

При составлении учебного плана авторы руководствовались общими требованиями сформулированными в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 341.

Учебный план устанавливает такие качественные и количественные характеристики образовательной программы специальности как:

- объёмные 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;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- формы и объёмные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки устанавливается учебным планом, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение следующих учебных циклов в объеме образовательной программы:

- Образовательная программа включает в себя:
 - Общепрофессиональную подготовку;
 - Профессиональную подготовку, которая включает циклы:
 - социально-гуманитарный цикл;
 - общепрофессиональный цикл;
 - профессиональный цикл;

Общий объем образовательной программы в академических часах определен в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности: на базе основного общего образования - **в 5940 часов** реализуемых за весь период обучения, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практической подготовки и время, отводимое на промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть ОП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой 111 ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на ГИА.

Вариативная часть ОП объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение ОП, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введение дополнительных видов деятельности, углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) образовательной программы регламентируется учебным планом образовательной программы (составленном в соответствии с ФГОС) и рабочими программами дисциплин.

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

На проведение учебных занятий и практики должно быть 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 должна предусматривать изучение следующих дисциплин: **"История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой грамотности", "Основы бережливого производства"**.

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

Дисциплина **"Физическая культура"** должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

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

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: **"Микробиология, санитария"**

и гигиена в пищевом производстве", "Процессы и аппараты пищевых производств", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с выбранными видами деятельности, предусмотренными 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 ПООП. Объем профессионального модуля должен составлять не менее 4 зачетных единиц.

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

Образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Учебный план сопровождается пояснительной запиской, в которой содержится следующие разделы:

- нормативные правовые документы в соответствии с которыми разработан учебный план;
- структура и объем образовательной программы;
- организация учебного процесса и режим занятий;
- специфика формирования и реализации общеобразовательного цикла (при наличии) согласно письма Минпросвещения России № 05-592 от 01.03.2023 г.
- цели распределения объема часов вариативной части;
- формы проведения консультаций (устные, письменные, групповые, индивидуальные и др.);
- формы проведения промежуточной аттестации;
- использование объема времени вариативной части с указанием наименовании дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и профессиональных модулей;
- в рамках каких дисциплин и (или) междисциплинарных курсов предусматривается выполнение курсовой работы (проекта);
- порядок реализации практик;
- какую рабочую профессию осваивают обучающийся;
- формы проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план представлен в Приложении 1.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по годам, семестрам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, а также каникулы. Календарный учебный график пересматривается ежегодно.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей являются обязательной составной частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины – документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Рабочая программа профессионального модуля – документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенциями, практическому опыту, знаниям, умениям. При разработке рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей авторы использовали макет рабочей программы по специальностям СПО предложенной Министерством образования и науки РФ.

Рабочая программа *учебной дисциплины* содержит следующие структурные элементы-разделы:

- титульный лист;
- содержание;

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

- 1.1 Область применения программы;
- 1.2 Место дисциплины в структуре программы;
- 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины (*знания, умения, компетенции*);

- 1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

- 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
- 2.2 Тематический план и содержание дисциплины;

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

- 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению;
- 3.2 Информационное обеспечение обучения;

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Титульный лист является первой страницей рабочей программы учебной дисциплины и содержит основные реквизиты:

- наименование образовательной организации;
- факультет;
- кафедра;
- «Утверждаю: Декан факультета _____ И.И.Иванов;
- Дата утверждения _____;
- Рабочая программа учебной дисциплины (наименование учебной дисциплины, согласно ФГОС СПО и учебного плана, с указанием кода);
- наименование специальности, в рамках которой изучается учебная дисциплина;
- квалификация выпускника _____;
- программа подготовки на базе - СОО (ООО);
- курс обучения _____;
- семестр _____;
- форма обучения _____;
- место и год разработки рабочей программы.

На второй странице титульного листа указывается, на основе каких документов разработана рабочая программа, фамилия, имя, отчество и должность разработчика программы, гриф рассмотрения программы кафедрой, гриф утверждения методической комиссией факультета и гриф согласование с директором научной библиотеки.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей представлены в Приложении 3.

4.4. Рабочие программы учебных и производственных практик

В ОПОП СПО (ППССЗ) приведены рабочие программы всех практик. Практика является обязательным разделом ОПОП СПО (ППССЗ). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации данной ОПОП СПО (ППССЗ) предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в форме практической подготовки и проводятся концентрированно в несколько периодов. Объем, содержание, ФОС и формы контроля практики регулируются соответствующей рабочей программой практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для сбора информации и подготовки дипломной работы в учебном плане предусматривается преддипломная практика.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практический опыт профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (баз практики).

Рабочие программы учебных и производственных практик представлены в Приложении 4.

4.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

В соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» ст.12.1. «Воспитание обучающихся при освоении ими основных образовательных программ в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, осуществляется на основе включаемых в основную профессиональную образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы».

4.6 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определён ЛНА Университета.

Время проведения ГИА определяется календарным учебным графиком.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППСЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в полном объеме.

Для оценки качества освоения ППСЗ, студентами-выпускниками, на этапе государственной итоговой аттестации формируется и утверждается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК), которая действует в течение одного календарного года. Председатель ГЭК утверждается Минсельхозом РФ по представлению ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, а состав ГЭК – приказом ректора Университета.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен является первым этапом государственной итоговой аттестации.

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

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа (далее - экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Демонстрационный экзамен базового или профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (далее КОДы), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, разрабатываются Оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии требованиями КОД и критериями оценивания. Баллы выставляются членами экспертной группы вручную с использованием предоставленных главным экспертом ведомостей.

Оценивание выполненных на ДЭ работ проводится по 100-балльной шкале, а затем полученные баллы переводятся в оценку по пятибалльной системе.

После всех оценочных процедур, главным экспертом и членами экспертной группы производится сверка баллов, их внесение в протокол проведения демонстрационного экзамена. К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший в

центре проведения демонстрационного экзамена и не входящий в состав экспертной группы.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается в ГЭК для выставления оценок по итогам государственной итоговой аттестации, в дальнейшем хранится в образовательной организации.

Вторым этапом государственной итоговой аттестации проводится защита дипломного проекта (работы).

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

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

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора Университета.

Тематика дипломных работ подлежит ежегодному обновлению и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, а также формироваться с учетом предложений работодателей по конкретному направлению подготовки и направленности (профилю).

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Перечень тем дипломной работы утверждается ректором Университета за 6 месяцев до ГИА.

Закрепление за обучающимся темы дипломной работы и руководителя осуществляются приказом ректора.

Дипломная работа подлежит обязательному внешнему рецензированию. Внешнему рецензированию подлежит дипломная работа, получившая отзыв руководителя.

Внешнее рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся (часть 2 статьи 59 Федерального закона об образовании). Выполненные дипломные проекты (работы) рецензируются представителями сторонних профильных организаций (в том числе представителями работодателей), не участвующих в проведении государственной итоговой аттестации из сферы экономики, труда и государственных органов власти.

Рецензенты назначаются не позднее, чем за месяц до начала преддипломной практики, одновременно с закреплением за студентами тем дипломных работ и их руководителей.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются:

- доклад обучающегося;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- оценка рецензента.

Критерием оценки дипломного проекта (работы) является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме проекта (работы).

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" решением ГЭК и оформляются отдельным протоколом.

При условии успешного прохождения всех этапов ГИА выпускнику присваивается квалификация «техник-технолог» и выдается диплом о среднем профессиональном образовании образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Одновременно с утверждением состава ГЭК в вузе утверждается состав апелляционной комиссии, которая рассматривает письменную апелляцию от выпускника (по мере поступления), но не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (Приложение 5)

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

Образовательная организация осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Условия реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, к организации воспитания обучающихся, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

5.1. Общесистемные требования к условиям реализации ОП.

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, располагает материально-технической базой (помещениями и оборудованием), обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП (при ее наличии).

5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, для реализации основной профессиональной образовательной программы Университет располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещениями для самостоятельной и воспитательной работы.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами;

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП (при ее наличии).

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

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

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения указанных обучающихся.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении реализации образовательной программы представлены в Приложениях – 6 и 7.

5.3 Требования к организации воспитания обучающихся

В соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» ст.12.1. «Воспитание обучающихся при освоении ими основных образовательных программ в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, осуществляется на основе включаемых в основную профессиональную образовательную программу рабочей программы воспитания (*Приложение-8*) и календарного плана воспитательной работы» (*Приложение-9*).

Воспитание обучающихся в ФГБОУ ВО Кабардино – Балкарском ГАУ рассматривается как целенаправленная деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к

культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

5.4. Требование к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности – 22 Пищевая промышленность, включая производства напитков и табака (имеющий стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в Приложении-10.

5.5 Требование к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

5.6 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их

объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших данную образовательную программу в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФГБОУ ВО КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ВОСПИТАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Характеристика социально-воспитательной работы

Содержание процесса воспитания обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий нацелено на создание благоприятных условий для личностного и профессионального развития студенческой молодежи, формирование профессиональных и общих компетенций, таких базовых социально-личностных качеств выпускников вуза, как духовность, нравственность, патриотизм, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, инициативность, дисциплинированность, приверженность к здоровому образу жизни и культурным ценностям.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Воспитательная работа по образовательной программе осуществляется на основе следующих принципов:

- единство воспитательного и учебного процессов и их направленность на повышение качества подготовки специалистов среднего профессионального образования;
- концентрация ресурсов на приоритетных направлениях гармоничного развития личности в современном мире;
- развитие элементов студенческого самоуправления и их реализация обучающимися в процессе учебы, воспитания и работы;
- становление воспитательного процесса на основе учебной, научной, спортивной и практической деятельности как внутри вуза, так и за его пределами.

В воспитательной системе ФГБОУ ВО Кабардино-балкарский ГАУ используются три уровня общеуниверситетских форм организации воспитательной деятельности:

Первый уровень – массовые мероприятия. В качестве традиционных проводятся следующие мероприятия: посвящение в студенты; организационные собрания первокурсников; анкетирование первокурсников для выявления творческих, спортивных и иных интересов; конкурсы «Золотая осень»; новогодний праздник; фестиваль «Студенческая весна»; студенческие научные конференции; игры КВН; выпускные мероприятия (вручение дипломов).

Второй уровень – групповые формы. К ним относятся: мероприятия внутри коллектива студенческих групп; работа научно-исследовательских студенческих групп; работа кружков по интересам; работа студий творческого направления; клубная работа; работа общественных студенческих объединений; студенческие отряды.

Третий уровень – индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями студентов по вопросам организации учебно-познавательной вузовской деятельности в рамках учебного курса; разработка индивидуализированных программ профессионального становления и развития студента; работа в составе небольших

(временных) инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей; работа студентов в рамках различных учебных практик под руководством методистов.

6.2. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и инвалидов изложены в Правилах проведения вступительных испытаний для лиц с ОВЗ, размещенных на сайте приемной комиссии университета.

Содержание среднего профессионального образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение обучающихся с ОВЗ осуществляется на основе рабочих программ дисциплин, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Университетом создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ОВЗ, при наличии таких обучающихся.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ОВЗ понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

В целях доступности получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ университетом обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий, информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданиям Университета.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуально, установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

Для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете установлен особый порядок освоения физической культуры на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Это могут быть подвижные занятия адаптивной физической культурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

При получении среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится в Университете с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

Особенности проведения государственной итоговой аттестаций обучающихся определены соответствующими локальными нормативными актами университета в зависимости от образовательной программы.

7. ОБНОВЛЕНИЕ ОПОП (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

В соответствии с требованиями ФГОС СПО ОПОП ПССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.