

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет
имени В.Н. Полецкого»
«Агроколледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин В.В.
19.01.2024



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА**

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация

Техник-технолог

Кемерово, 2024 г.

Организация-составитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кузбасский государственный аграрный университет им. В.Н. Полецкого»

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 (ред. от 29.06.2017), в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1564, с учетом профессионального стандарта «техник-технолог», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.02.2017 № 178н, с учетом получаемой профессии, с учетом примерной программы профессионального модуля для данной специальности.

Рецензенты:

Горяев Р.А.



ИП Горяев Р.А.

Беккер И.П.



КФХ «Беккер
И.П.»

Кармазина К.Ю.



ООО «Волков»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	5
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	7
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ	9
2. Характеристика профессиональной деятельности	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.....	10
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ...	11
3.1 Знания, умения и практический опыт	11
3.2. Общие компетенции	21
3.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	22
3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям.....	25
3.5. Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПСПО ППССЗ.....	25
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ	26
4.1. Календарный учебный график	27
4.2. Учебный план.....	27
4.3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей).....	28
4.4 Программы практик.....	28
4.5 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.....	29
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ	30
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	30
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ.....	31
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ	31
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ	53
6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	53
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.....	53
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	54

7. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПСПО ППССЗ СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.....	55
8. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	55
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	57

1.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (ОПСПО ППСЗ), реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Кузбасский государственный аграрный университет (далее – Кузбасский ГАУ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (ред. от 29.06.2017), в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1564, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1564, с учетом профессионального стандарта 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 N 555н, с учетом профессионального стандарта 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.06.2014 N 362н (ред. от 12.12.2016), с учетом получаемой профессии

ОП СПО ППСЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с учетом получаемой специальности/профессии.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППСЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППСЗ составляют:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. № 464 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. № 31 г. «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г. с дополнениями и изменениями;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28. сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»

– Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020года №05-772 (Министерство просвещения Российской Федерации, Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (ред. от 29.06.2017)

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 N 341;

– Письмо Министерства образования и науки РФ № 06-443 от 22.04.2015г. «О направлении методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы»;

– Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения РФ №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» Положение о практической подготовке обучающихся;

– Устав Кузбасский ГАУ

1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ

ОПСПО ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, вида профессиональной деятельности и трудовых функций в соответствии с Профессиональным стандартом: 16472 Пекарь.

В области воспитания целью ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является формирование у выпускника знаний, умений и навыков, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечить контроль уровня освоения компетенций, предоставляя ему возможность выбирать направления развития и совершенствования личностных и профессиональных качеств.

В области обучения целью ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья формирование общих и профессиональных компетенций.

ОПСПО ППССЗ направлена на реализацию следующих принципов:

– деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;

– приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;

– ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей местного и регионального сообщества;

– связь теоретической и практической подготовки у обучающихся СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений в стандартных и в нестандартных ситуациях.

1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ

Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

а) не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	121	4464
Учебная практика	13	468
Производственная практика (по профилю специальности)	23	828
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	2	32
Государственная итоговая аттестация	6	216
Итого	169	6152
Каникулярное время	23	828
Всего:	192	6980

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ

Абитуриент должен иметь среднее общее образование наличие которого подтверждает один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является осуществление деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства).

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности 19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья в соответствии с ФГОС СПО являются:

- Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- Обеспечение деятельности структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Выпускники, освоившие программу, могут поступить на программу высшего образования на условиях, предусмотренных нормативно – правовыми актами.

2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Требования к результатам освоения ОПСПО ППССЗ СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, соответствующие ФГОС СПО представлены в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Сопоставление профессиональных задач и формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО и трудовых функций.

Требования ФГОС СПО		Требования ПС	
Основные виды деятельности	Формируемые профессиональные компетенции	Наименование профессионального стандарта	Трудовые функции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	А/01.3; А/02.3; В/01.4; В/02.4; В/03.4; В/04.4; В/05.4; С/01.5; С/02.5; С/03.5; Д/01.6; Д/02.6; Д/03.6.

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3; A/02.3; B/01.4; B/02.4; B/03.4; B/04.4; B/05.4; C/01.5; C/02.5; C/03.5; D/01.6; D/02.6; D/03.6.
Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевых продуктов и табака на автоматизированных	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.

технологических линиях (по выбору)			
Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1, ПК 1.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.

Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1, ПК 2.2	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1, ПК 3.3	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	16472 Пекарь	A/01.3;A/02.3; B/01.4;B/02.4; B/03.4;B/04.4; B/05.4;C/01.5; C/02.5;C/03.5; D/01.6;D/02.6; D/03.6.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППСЗ, КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОПСПО ППСЗ

Результаты освоения ОПСПО ППСЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПСПО ППСЗ выпускник специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья должен обладать следующими знаниями, умениями и практическим опытом обязательной части:

3.1 Знания, умения и практический

опыт Знать:

- 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;
- Структуру плана для решения задач;
- Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- Приемы структурирования информации;
- Формат оформления результатов поиска информации;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- Основы проектной деятельности;
- Особенности социального и культурного контекста;
- Правила оформления документов и построения устных сообщений;
- Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
- Значимость профессиональной деятельности по специальности;
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- Пути обеспечения ресурсосбережения;
- Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по специальности;
- Средства профилактики перенапряжения;
- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- Основные общеупотребительные глаголы;
- Лексический минимум

Уметь:

- 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);
- 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;
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- Применять современную научную профессиональную терминологию;
- Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- Применять современную научную профессиональную терминологию;
- Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- Описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- Соблюдать нормы экологической безопасности;
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- 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 по специальности;
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

3.2. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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 стандарт антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.3. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (по базовой подготовке):

Код	Наименование
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
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.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ВД 5	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию.

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам, модулям представлена в Приложении 1.

3.5. Общая характеристика трудовых функций профессиональных стандартов, осваиваемых при реализации ОПСПО ПСССЗ

Выпускник, освоивший программу ОПСПО ПСССЗ по специальности, должен обладать:

➤ **Трудовыми функциями в соответствии с ПС 16472 Пекарь**

– **А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**

Трудовые действия:

1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Необходимые умения:

1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
2. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;

5. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- **А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

Трудовые действия:

1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
2. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
3. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
4. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
5. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;
6. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

Необходимые умения:

1. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
2. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
3. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
4. Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
5. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
6. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
 2. Технологии приготовления хлебобулочной продукции;
 3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
 4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
 5. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
 6. Правила и технологии расчетов с потребителями;
 7. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- **В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий.**

Трудовые действия:

1. Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции;
2. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты,

- используемые в производстве хлебобулочной продукции;
3. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству;
 4. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции;
 5. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
 6. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.

Необходимые умения:

1. Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
2. Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
3. Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
4. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;
5. Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе;
6. Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря.

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;

8. Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

– **В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.**

Трудовые действия:

1. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
2. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
3. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

Необходимые умения:

1. Применять приемы смешанной закваски;
2. Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
2. Способы организации питания, в том числе диетического;
3. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
5. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
6. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
7. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.

– **В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий.**

Трудовые действия:

1. Замешивание и формовка теста вручную;
2. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

Необходимые умения:

1. Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
2. Применять различные способы замесов;
3. Определять дефекты теста;
4. Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
5. Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных

изделий при замесе.

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
8. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
9. Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

– В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

Трудовые действия:

1. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
2. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
3. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
4. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения

Необходимые умения:

1. Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
2. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
3. Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
4. Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
3. Специфика производственной деятельности организации,

технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

4. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
5. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

– **В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий**

Трудовые действия:

1. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
2. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции
3. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
4. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям

Необходимые умения:

1. Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
2. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
3. Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
4. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства
5. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
6. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию
7. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
4. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

6. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
 7. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- **С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря**

Трудовые действия:

1. Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей
2. Определение потребности членов бригады пекарей в обучении
3. Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства

Необходимые умения:

1. Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции
2. Разрабатывать план работы бригады пекарей
3. Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным
4. Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции
5. Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе
6. Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей
7. Готовить отчеты о работе бригады пекарей

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь
3. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
4. Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей
5. Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства
6. Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
7. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

- **С/02.5 Организация работы бригады пекарей**

Трудовые действия:

1. Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей
2. Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
3. Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий
4. Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве
5. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

Необходимые умения:

1. Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства
2. Разрабатывать план работы бригады пекарей
3. Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
4. Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
3. Современные технологии хлебобулочного производства
4. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
5. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
6. Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
7. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы

– **С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей**

Трудовые действия:

1. Организация контроля работы членов бригады пекарей
2. Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период
3. Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин
4. Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству

Необходимые умения:

1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады
2. Производить оценку результатов работы бригады за

- отчетный период
3. Определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана
 4. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства
3. Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности

– **D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства**

Трудовые действия:

1. Разработка концепции и стратегии развития хлебобулочного производства организации питания, ценообразования, ассортиментной политики
2. Планирование потребностей хлебобулочного производства в ресурсах
3. Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров
4. Взаимодействие с другими цехами и структурными подразделениями организации питания

Необходимые умения:

1. Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства
2. Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития питания, ее маркетинговой политики в части изготовления и стимулирования сбыта хлебобулочной продукции
3. Разрабатывать планы хлебобулочного производства по основным направлениям деятельности
4. Организовывать выполнение бригадами хлебобулочного производства плана работ

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
3. Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
4. Современные технологии производства хлебобулочной продукции
5. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

6. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы хлебобулочного производства
7. Основы менеджмента и маркетинга, управления работниками

– **D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства**

Трудовые действия:

1. Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов хлебобулочного производства
2. Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров
3. Координация процессов хлебобулочного производства с другими структурными подразделениями организации питания

Необходимые умения:

1. Оценивать организацию процессов хлебобулочного производства
2. Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность
3. Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам хлебобулочного производства
4. Координировать производственные и социальные процессы хлебобулочного производства в соответствии с целями развития организации питания
5. Согласовывать планы и процессы хлебобулочного производства со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
6. Проводить собрания трудового коллектива хлебобулочного производства

Необходимые знания:

1. Современные технологии организации производства продукции хлебобулочного производства
2. Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах хлебобулочного производства
3. Основы менеджмента и маркетинга, управления работниками организаций питания
4. Основы деловых коммуникаций и публичных выступлений

– **D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства**

Трудовые действия:

1. Контроль выполнения сотрудниками хлебобулочного производства технологий изготовления хлебобулочной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации

2. Анализ результатов работы хлебобулочного производства за отчетный период
3. Выявление отклонений от плана в работе хлебобулочного производства и их причин
4. Представление отчета о результатах работы хлебобулочного производства за отчетный период вышестоящему руководству
5. Подготовка мер по повышению эффективности работы хлебобулочного производства

Необходимые умения:

1. Производить входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного производства
2. Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем
3. Пользоваться навыками делового общения, проведения собраний и совещаний в коллективе
4. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного производства

Необходимые знания:

1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
2. Современные технологии хлебобулочного производства
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности
4. Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППСЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, модулям, оценочными и методическими материалами, а так же рабочими программами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике (приложение 2) указывается последовательность реализации ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации.

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО ППСЗ 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 практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, лабораторно/практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, подготовки докладов, презентаций, сообщений, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО ППСЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;

обще профессиональный цикл –ОПЦ

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

государственная итоговая аттестация – ГИА

Обязательная часть ОПСПО ППССЗ по циклам составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть не менее 30% распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из обще профессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов (МДК).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности/ преддипломная).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3 Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей разработаны в ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ, рассмотрены на заседаниях агроколледжа, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем по производственному обучению и утверждены директором агроколледжа (приложение 4).

Рабочие программы учебных дисциплин/профессиональных модулей представлены в электронном виде на сайте академии в режиме доступа: для авторизированных пользователей, а также на бумажных носителях.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья организуется в форме практической подготовки: практика является обязательным разделом ОПСПО ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Рабочие программы учебных и производственных практик разработаны в Кузбасский ГАУ, рассмотрены на заседаниях агроколледжа, утверждены директором агроколледжа.

При реализации ОПСПО 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/преддипломная) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами 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.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предполагает изучение практической деятельности организаций и учреждений, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика.

I модуль - Учебная практика (УП.01.01) – 4 недели;

I модуль - Производственная практика (ПП.01.01) – 4 недели;

II модуль - Учебная практика (УП.02.01) – 3 недели;

II модуль - Производственная практика (ПП.02.01) – 4 недели;

III модуль - Учебная практика (УП. 03.01) – 2 недели;

III модуль - Производственная практика (ПП.03.01) – 3 недели;

IV модуль - Учебная практика (УП.04.01) – 2 недели;

IV модуль - Производственная практика (ПП.04.01) – 4 недель;

V модуль – Учебная практика (УП.05.01) – 2 недели;

V модуль – Производственная практика (ПП.05.01) – 4 недели;

VI Производственная практика (преддипломная) – 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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

Цель учебной практики – формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии.

Цель производственной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности/профессии (по профилю).

Цель производственной преддипломной практики - углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется зачет.

Зачет по практике вносится в приложение к диплому о среднем профессиональном образовании.

Базами производственных практик являются организации, соответствующие профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с организациями и учреждениями о сотрудничестве в области проведения практик.

В процессе прохождения практики, обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

Программы учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практик разработаны в Кузбасский ГАУ, рассмотрены на заседаниях агроколледжа, утверждены директором агроколледжа

4.5 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено»:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16472	Пекарь

4.6 Программа итоговой аттестации обучающихся-выпускников

Программа итоговой аттестации разработана в Кузбасский ГАУ, рассмотрена на заседании методической комиссии утверждены директором агроколледжа (приложение 5).

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

Для реализации ОП СПО ППССЗ имеется необходимое учебно-методическое обеспечение (приложение 6). Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку (абонемент учебной литературы), а в читальном зале для обучающихся доступны монографии, научные сборники и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, который представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки выпускников, центральные и местные общественно-политические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Электронный каталог, раскрывающий состав и содержание библиотечного фонда, обеспечивает пользователям оперативный и многоаспектный поиск необходимой литературы. Преподаватели, сотрудники и обучающиеся имеют общую возможность доступа к ЭБС

Период	Наименование ресурса	Договор
2023-2024 уч. год	ЭБС Znanium.com	Договор №1443 ЭБС от 23.10.2023 г., сроки действия: с 01.03.2024 г. по 28.02.2025 г.
	ЭБС «Лань»	Договор №1ЭБС-24 от 25.10.2023 г., сроки действия: с 25.10.2023 г. по 31.01.2025 г.
	ЭБС ООО НЭБ E-library	Договор СИО-8033/2023 от 15.03.2023 г., сроки действия: с 15.03.2023 г. по 06.05.2024 г.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ

Реализация ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование (приложение 7).

Реализацию ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивают педагогические кадры, в количестве 17 человек, имеющие базовое образование, штатные преподаватели, Доля штатных преподавателей составляет 100%.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации и сертификации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ

Для реализации ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья согласно требованиям ФГОС СПО в Кузбасский ГАУ создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей ОПСПО ППССЗ. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Для выполнения обучающимися самостоятельной учебной работы предоставляется зал периодических изданий, электронные каталоги имеющегося библиотечного фонда, методические материалы для самостоятельной подготовки обучающихся.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПСПО ППСЗ

6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их индивидуальных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППСЗ.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и рассматриваются председателем цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: защита курсовых и выпускных квалификационных работ (дипломных работ), лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

6.2. Итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППСЗ завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и сдачу демонстрационного экзамена. Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа предполагает выявление способности обучающегося к систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе, применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой исследования и экспериментирования, умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой Государственной итоговой аттестации.

Демонстрационный экзамен – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Кузбасском ГАУ, рассмотрена на заседании агроколледжа и утверждена директором агроколледжа.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются: документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании, паспорт компетенций.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 8).

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады, уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты)
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся

7. МАТЕРИАЛЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ОПСПО ППССЗ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Для разработки ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (с учетом профессиональных стандартов и квалификационных требований к специалисту) привлекаются представители работодателей и работники организаций соответствующего профиля.

На ОП СПО ППССЗ формируются:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой, реализуемой ОПСПО ППССЗ с описанием формируемых у выпускника общих и профессиональных компетенций и общим заключением на оценочные средства;

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФГБОУ ВО КУЗБАССКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.

Для всестороннего развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, в Кузбасском ГАУ сформирована соответствующая социокультурная среда.

Социокультурная среда агроколледжа направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями Кузбасского ГАУ в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Основными составляющими социокультурной среды агроколледжа, которые обеспечивают развитие общекультурных компетенций выпускников, выступают:

- целостность учебно-воспитательного процесса;
- организация социально-воспитательной деятельности;
- нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью;
- социальная инфраструктура агроколледжа;
- социальная поддержка обучающихся;
- научно-исследовательская работа обучающихся;
- внеучебной деятельности обучающихся;
- спортивная и физкультурно-оздоровительная работа;
- взаимодействие субъектов социокультурной среды;
- деятельность органов студенческого самоуправления;
- информационное обеспечение социально-воспитательного процесса;
- взаимодействие среды агроколледжа и «внешней среды».

Социокультурная среда агроколледжа, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования

ценностей и моделей поведения на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов.

Формирование социокультурной среды техникума осуществляется на основании программы развития воспитательной работы и плана воспитательной работы на учебный год.

Среди основных принципов организации существующего в Кузбасском ГАУ воспитательно-образовательного процесса выделяются следующие:

- системный подход - обеспечение единства учебной, научной и воспитательной работы с обучающимися;
- связь обучения и воспитания с жизнью и потребностями общественного развития;
- уважение к личности обучающегося и к коллективу обучающихся; активность и самостоятельность обучающихся, студенческих групп и органов студенческого самоуправления;
- сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм и методов воспитательной работы.

Воспитательная работа педагогического коллектива была направлена на решение следующих задач:

- формировать гражданско-патриотическое сознание студентов, воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, приобщать молодежь к духовным и культурным ценностям;
- развивать у студентов профессиональную культуру, понимание общественной миссии своей профессии, ответственность за уровень своих профессиональных знаний, качество труда;
- обеспечить эффективность профилактики безнадзорности и правонарушений через организацию максимальной занятости студентов во внеурочной деятельности, формировании позитивных жизненных установок, мотивации на ЗОЖ;
- развивать творческие способности студентов путем вовлечения их в работу творческих объединений, конкурсное движение, соревновательную деятельность;
- совершенствовать систему работы с родителями через усиление просвещения родителей по вопросам воспитания;
- развивать систему студенческого самоуправления с целью повышения роли студенческих инициатив и привлечения студентов к различным формам социально-значимой деятельности техникума, района, города, области.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности обучающихся. Она охватывает основной бюджет времени обучающегося и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у обучающихся чувства патриотизма, уважения и любви к своему техникуму, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения обучающихся; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма обучающихся; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности профильных предприятий, спортивных и творческих клубов, кружков и обществ научно-технического творчества содействуют, наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Эти направления реализуются через различные формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, социальная поддержка обучающихся); спортивно-оздоровительная; работа по формированию

активной гражданской позиции (организация круглых столов, встреч, совместных конференций с представителями сферы агробизнеса; участие обучающихся в городских и федеральных мероприятиях и проектах, реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы и вовлечение обучающихся в творческие коллективы, спортивные секции) и др.



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ВОЛКОВ»

пр-т Кузнецкий, 266Б, г. Кемерово, 650051, Россия
тел.: 8 (3842)21-17-29, 28-23-47, тел. факс: 28-23-39; e-mail: office@volcov.ru

12.03.24 № П24-03

По месту требования

На № _____ от _____

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу
среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология
продуктов питания из растительного сырья», разработанную Агроколледжем ФГБОУ ВО
Кузбасский ГАУ

Для экспертизы была представлена основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) с приложениями (паспорт формирования компетенций, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, программа Государственной итоговой аттестации, справка о материально-техническом обеспечении) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», разработанная Агроколледжем ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

На основании результатов проведенной экспертизы сделаны следующие выводы:

1. Представленная на рассмотрение ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.
2. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, достаточны для получения заявленных в ОПОП результатов.
3. Предложенный перечень базовых и вариативных дисциплин, объем и содержание учебной, производственной и преддипломной практик соответствует современным требованиям к технику-технологу и отвечает актуальным запросам работодателей.
4. Предусмотренное материально-техническое обеспечение (оборудование учебных кабинетов) позволяет обеспечить качественную подготовку Выпускников образовательного учреждения.
5. Форма и содержание процедур контроля качества освоения ОПОП позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.
6. Внедрение ОПОП обеспечит необходимое качество подготовки специалистов техникув-технологов для работы на сельскохозяйственных предприятиях.
7. Представленная ОПОП соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, предъявляемым квалификации выпускника вуза по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Эксперт:
Менеджер по работе с образовательными учреждениями



К.Ю. Кармазина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу
среднего профессионального образования по специальности 19.02.11
«Технология продуктов питания из растительного сырья», разработанную
Агроколледжем ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ

Для экспертизы была представлена основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) с приложениями (паспорт формирования компетенций, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, программа Государственной итоговой аттестации, справка о материально-техническом обеспечении) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», разработанная Агроколледжем ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

На основании результатов проведенной экспертизы сделаны следующие выводы:

1. Представленная на рассмотрение ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

2. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, достаточны для получения заявленных в ОПОП результатов.

3. Предложенный перечень базовых и вариативных дисциплин, объем и содержание учебной, производственной и преддипломной практик соответствует современным требованиям к технику-технологу и отвечает актуальным запросам работодателей.

4. Предусмотренное материально-техническое обеспечение (оборудование учебных кабинетов) позволяет обеспечить качественную подготовку Выпускников образовательного учреждения.

5. Форма и содержание процедур контроля качества освоения ОПОП позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

6. Внедрение ОПОП обеспечит необходимое качество подготовки специалистов техникув-технологов для работы на сельскохозяйственных предприятиях.

7. Представленная ОПОП соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, предъявляемым к квалификации выпускника вуза по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Эксперт:
Глава КФХ «Беккер И.П.»



Беккер И.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу
среднего профессионального образования по специальности 19.02.11
«Технология продуктов питания из растительного сырья», разработанную
Агроколледжем ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ

Для экспертизы была представлена основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) с приложениями (паспорт формирования компетенций, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, программа Государственной итоговой аттестации, справка о материально-техническом обеспечении) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», разработанная Агроколледжем ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

На основании результатов проведенной экспертизы сделаны следующие выводы:

1. Представленная на рассмотрение ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

2. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, достаточны для получения заявленных в ОПОП результатов.

3. Предложенный перечень базовых и вариативных дисциплин, объем и содержание учебной, производственной и преддипломной практик соответствует современным требованиям к технику-технологу и отвечает актуальным запросам работодателей.

4. Предусмотренное материально-техническое обеспечение (оборудование учебных кабинетов) позволяет обеспечить качественную подготовку Выпускников образовательного учреждения.

5. Форма и содержание процедур контроля качества освоения ОПОП позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

6. Внедрение ОПОП обеспечит необходимое качество подготовки специалистов техникув-технологов для работы на сельскохозяйственных предприятиях.

7. Представленная ОПОП соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, предъявляемым квалификации выпускника вуза по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Эксперт:
ИП глава КФХ Горяев Роман Анатольевич



Р.А. Горяев

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГ.01	История России	ОК 01.; ОК 02.; ОК 05.; ОК 06.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 09.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
СГ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 06.
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 09.
СГ.08	Основы философии	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 06.
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
ОП.06	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.07	Основы цифровой экономики	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.8	Экологические основы природопользования	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.9	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОП.10	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	ПК 1.1.; ПК 1.2.

	макаронных и кондитерских изделий	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Демонстрационный экзамен	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК 2.1.; ПК 2.2.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Демонстрационный экзамен	ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Демонстрационный экзамен	ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Демонстрационный экзамен	ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09. ПК 1.1.; ПК 1.2 .ПК 2.1.; ПК 2.2 ПК 4.5
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09. ПК 1.1.; ПК 1.2 .ПК 2.1.; ПК 2.2 ПК 4.5
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК

		09. ПК 1.1.; ПК 1.2 .ПК 2.1.; ПК 2.2
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09. ПК 1.1.; ПК 1.2 .ПК 2.1.; ПК 2.2 ПК 4.5
ПМ.05.01(К)	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09. ПК 1.1.; ПК 1.2 .ПК 2.1.; ПК 2.2 ПК 4.5
ПДП.01	Производственная (преддипломная) практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02(Г)	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

**Календарный учебный график по специальности СПО
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(представлен отдельным файлом)**

Учебный план по специальности СПО
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(представлен отдельным файлом)

**Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
По специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(представлен отдельным файлом)**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кузбасский государственный аграрный университет им. В.Н. Полецкого» (ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
19.01.2024



ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации №341 от 18 мая 2022 г. на основании проекта ООП, разработанного Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 19.00.00

Разработчик:

Руководитель ППССЗ, мастер
производственного обучения



Кудряшова М.В.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Агроколледжа
(протокол № 5 от 2 марта 2024 г.)

Директор агроколледжа



Шайдулина Т.Б.

Программа рассмотрена и утверждена методической комиссией Агроколледжа
(протокол № 5 от 2 марта 2024 г.)

Председатель методической комиссии



Вербицкая Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>Общие сведения</u>	5
2. <u>Порядок проведения итоговой аттестации</u>	5
3. <u>Виды деятельности выпускников</u>	5
4. <u>Структура государственной итоговой аттестации</u>	7
4.1. <u>Вид государственной итоговой аттестации</u>	7
4.2. <u>Сроки работы государственной экзаменационной комиссии</u>	8
5. <u>Структура и содержание выпускной квалификационной работы</u>	8
5.1. <u>Основные этапы выполнения квалификационной работы</u>	8
5.2. <u>Оформление ВКР</u>	9
5.3. <u>Требования к структуре и содержанию ВКР</u>	9
6. <u>Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации</u>	12
6.2. <u>Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации</u>	12
6.3. <u>Процедура проведения государственной итоговой аттестации</u>	12
6.4. <u>Процедура проведения демонстрационного экзамена</u>	13
6.5. <u>Оценка экзаменационных заданий</u>	14
7. <u>Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья</u>	14
8. <u>Порядок подачи и рассмотрения апелляций</u>	15
9. <u>Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника</u>	16
10. <u>Критерии оценки демонстрационного экзамена</u>	17

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрирован 10.06.2022 № 68840
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968» от 17.11.2017г. №1138
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- Положения об итоговой государственной аттестации выпускников среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), является обязательной.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1. Общие сведения

1.1. Программа итоговой аттестации определяет порядок организации и проведения, а также формы итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, срок обучения 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация техник-технолог.

1.3. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.4. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 31 января 2014 года).

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Порядок проведения итоговой аттестации определяется Положением о порядке и форме проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации программам подготовки специалистов среднего звена (СМК-П-02-48) в ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ.

2.2. Формой итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.3. Выполнение ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4. ВКР выполняется выпускниками в виде дипломной работы.

2.5. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

3. Виды деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является осуществление деятельности 13 Сельское хозяйство (в сфере использования, технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства). Специалист готовится к следующим видам деятельности:

– Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

– Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях;

– Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

– Ведение технологического процесса производства солода, продукции

броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

– Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

– Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

– Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях

– Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

– Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

– Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

– Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

– Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

– Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

– Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

– Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевых концентратов и табака на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

– Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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

Требования к результатам освоения ППСЗ

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и

культурного контекста.

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 стандарт антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1 Осуществлять выбор, обоснование, расчет состава машинно-тракторного агрегата и определение его эксплуатационных показателей в соответствии с технологической картой на выполнение сельскохозяйственных работ;

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими

инструкциями.

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.

3.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью Государственной итоговой аттестации является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для всех выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность общих и профессиональных компетенций у выпускников при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- Обеспечение деятельности структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

4. Структура государственной итоговой аттестации

4.1 Вид государственной итоговой аттестации

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний и умений, формированию общих и профессиональных компетенций.

Система оценок и процедура государственной итоговой аттестации прописывается в Программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Выпускная квалификационная работа - главная самостоятельная работа будущего специалиста, направленная на решение конкретных задач в области совершенствования технологии, организации технического обслуживания, ремонта сельскохозяйственной техники и улучшения его технико-экономических показателей.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и позволяет оценить знания выпускника, его способность принимать правильные решения по техническим, инновационным, конструкторским,

организационным и другим вопросам.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности, а также готовности выпускника к профессиональной деятельности. Разработанные в ВКР технические решения должны обеспечивать:

- совершенствование технологических процессов при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники;
- выполнение требований техники безопасности, противопожарной защиты и охраны окружающей среды;
- снижение эксплуатационных затрат.
-

4.2 Сроки работы государственной экзаменационной комиссии:

В соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом по специальности.

5. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа - это комплексная самостоятельная работа студента, главной целью и содержанием которой является всесторонний анализ, исследование и разработка актуальных задач и вопросов как теоретического, так и прикладного характера по профилю специальности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения студентам квалификации специалиста - «техник-технолог» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Целевым назначением выпускной квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), отражающего место специальности, объекты и виды будущей профессиональной деятельности. В то же время, выпускная квалификационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний, умений и навыков, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности студента, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

5.1. Основные этапы выполнения квалификационной работы

Важное значение для выполнения выпускной квалификационной работы имеет правильный выбор темы.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании методической комиссии агроколледжа.

Тема выпускной квалификационной работы выбирается студентом самостоятельно, в рамках тематики, разработанной предметной комиссией.

Руководитель выпускной квалификационной работы закрепляется приказом. Сроки выполнения разделов выпускной квалификационной работы определяются графиком. После утверждения темы выпускной квалификационной работы студент совместно со своим руководителем составляет «План-график выполнения выпускной квалификационной работы» в 2-х экземплярах. Первый экземпляр остается у студента, а второй экземпляр передается научному руководителю. Факты нарушения календарного графика выполнения работы рассматриваются как нарушение графика учебной работы, отражаются в отзыве руководителя и могут служить основанием для снижения оценки при защите выпускной квалификационной работы.

Функции руководителей выпускных квалификационных работ:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль за выполнением выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Предварительная защита проводится в сроки, утвержденные графиком.

Предварительную защиту рекомендуется проводить в обстановке максимально приближенной к той, которая имеет место при работе государственной экзаменационной комиссии. На предварительную защиту студент предоставляет полностью завершённую и оформленную выпускную квалификационную работу. Роль комиссии в данном случае выполняют председатель и члены МК. После предварительной защиты комиссия принимает решение о готовности работы и студента к защите. При этом в пределах времени, предусмотренного графиком, может разрешить студенту доработать работу по результатам предварительной защиты.

5.2. Оформление ВКР:

- оформление ВКР ведется в соответствии с Методическими указаниями.
- объем ВКР должен составлять 30 страниц печатного текста (без приложений).
- текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в формате Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210*297 мм).
- Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта – 14 кегль

5.3. Требования к структуре и содержанию ВКР

В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых решений. Пояснительная записка включает в себя:

1. Титульный лист;
2. Задание;
3. График написания ВКР;
4. Содержание;
5. Введение
 - a. Актуальность;
 - b. Цель;
 - c. Задачи;
6. Основная часть:
 - a. Краткая характеристика предприятия;
 - b. Характеристика транспорта предприятия;
 - c. Обоснование проектного решения.

7. Расчетно-теоретическая часть;
8. Конструкторская часть;
9. Мероприятия по охране труда;
10. Экономическое обоснование проекта;
11. Заключение.
12. Список используемых источников.
13. Приложения.

Во введении обосновываются актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, объект и предмет ВКР. Объем введения составляет 3 страницы. Основная часть ВКР включает главы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы ВКР. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы. Первая глава содержит теоретические основы разрабатываемой темы. В ней выполняется обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, представленные в виде таблиц и графиков. Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В ней содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем и оценка результативности.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов и рекомендации относительно возможностей их практического применения. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же очередности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, чертежей, графиков, программ и т.п.

В практической части созданные изделия или продукты творческой деятельности представляются в виде готовых изделий, чертежей, схем, графиков, диаграмм, законченных программ для ЭВМ и т.п. в соответствии с видами профессиональной деятельности и темой дипломного проекта.

В зависимости от тематики в ВКР должны содержаться разделы, посвященные организации производства, экономическому обоснованию проекта и обеспечению экологической безопасности.

Источники информации для выполнения ВКР

- Приказ директора агроколледжа об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа преподавателей.
- Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования этой части применительно к общей тематике данной ВКР. Задание на ВКР рассматривается МК, подписывается руководителем.
- Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.
- Бланк задания на ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья выдается руководителем ВКР.
- Календарный план работы над ВКР, утвержденный руководителем, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, составляется руководителем.
- Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработанные преподавателями.
- При выполнении ВКР по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, а также Интернет-источники.

Требования к порядку выполнения ВКР

Для организации работы по выполнению ВКР и ее защите на информационном стенде размещаются:

- 1) программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- 2) методические рекомендации, содержащие требования к структуре, содержанию, объему ВКР, оформлению ВКР;
- 3) приказ о закреплении тем ВКР, назначении руководителей;
- 4) график проведения защит ВКР.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. Право выбора темы выпускной квалификационной работы реализуется в написании заявления на имя директора агроколледжа, с указанием темы. Обучающиеся оформляют заявление в течение одного месяца с момента объявления тем. Заявления рассматриваются на заседании Педагогического совета агроколледжа, решение оформляется протоколом. В случае отсутствия заявления директор в праве произвести закрепление темы ВКР на свое усмотрение. ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы, развивая и дополняя их. При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств

или образовательных организаций. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

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

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР
осуществляют руководители ВКР.

6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер(ноутбук), мультимедийный проектор, экран, колонки;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

6.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) представляются:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт специальности, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- перечень утвержденных тем ВКР;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК;
- копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

6.3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в составе не менее 5 человек. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии согласовывается с Министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области и утверждается приказом директора. Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора.

Работа ГЭК осуществляется в соответствии с нормативными документами.

Расписание проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы

отводится до 45 минут. Процедура защиты включает доклад студента (7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы студента. Допускается выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на защите.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Заседания ГЭК протоколируются. В протокол записываются:

- тема выпускной квалификационной работы;
- фамилии руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы;
- вопросы, заданные студенту при защите;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем), заместителем председателя, секретарем и членами комиссии, хранятся в делах студентов в течение установленного срока.

После окончания государственной итоговой аттестации председатель государственной экзаменационной комиссии составляет ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче документа об образовании принимается на последнем заседании ГЭК.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

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

6.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена

За 1 день (С-1) до начала экзамена экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. Осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов экспертной группы проводится техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис обязательного медицинского страхования. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

6.1. Оценка экзаменационных заданий

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS. После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами экспертной группы форма приема оценки утверждается главным экспертом, после чего система CIS блокируется по данной части завершенной оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются. Результатом работы экспертной комиссии является итоговый протокол заседания экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS. Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается директором техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В этом случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего

апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве 75 лет.

Основание: Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326)

9. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Для определения качества выпускной квалификационной работы предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

- соответствие темы исследования специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
- профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых научных технологий;
- структура работы и культура ее оформления; последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
- достоверность и объективность результатов выпускной квалификационной работы, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта; логические аргументы; апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
- использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
- возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

При оценке выпускной квалификационной работы дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты выпускной квалификационной работы, и ответы выпускника на вопросы, заданные по теме его выпускной квалификационной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует наглядные пособия, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При его защите студент-выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, в отзывах руководителя и рецензента которой имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При его защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускной квалификационной работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия. Не выполнение

демонстрационного

экзамена.

6. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 1) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 3.

Таблица № 3

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
-------	--	----------------------------------	-------

1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00
		Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00

	макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	12,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	2,00
		Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00

2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00
		Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	10,00
3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	12,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁷			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
Задание модуля 1: По заданной рецептуре осуществить производство мучного кондитерского изделия печенья (<i>вид изделия является вариативной частью задания</i>) в количестве 0,5 кг.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
Задание модуля 2: По заданной рецептуре осуществить производство сдобного изделия (<i>вид изделия является вариативной частью задания</i>) в количестве 10 шт., масса одного готового изделия 0,1 кг.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 5.1 Примерная тематика ВКР

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
3. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
4. Анализ технологии производства мучно-кондитерских изделий
5. Анализ производства хлебобулочных изделий
6. Технология хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки
7. Использование пшеничной муки различных сортов при производстве хлебобулочных изделий
8. Технология хлебобулочных изделий с использованием пшеничной муки
9. Технология производства пшеничной муки
10. Технология производства ржаной обойной муки
11. Технология производства макаронной муки
12. Технология производства кукурузной муки
13. Технология производства перловой крупы
14. Технология производства пшеничного хлеба
15. Технология производства ржаного хлеба
16. Технология производства ржано-пшеничного хлеба
17. Технология производства печенья
18. Технология производства макаронных изделий
19. Технология производства хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
20. Технология производства пряников
21. Технология производства макаронных изделий быстрого приготовления
22. Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом
23. Технология производства хлебобулочных изделий опарным способом
24. Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
25. Технология производства халвы
26. Технология производства мармеладных изделий
27. Технология производства пастильных изделий
28. Технология производства вафель
29. Технология производства манной крупы
30. Технология производства пшенично-ржаного хлеба

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы

Приложение 5.2

« ____ » июня 202_ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы обучающегося

На тему: « ____ »

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель: _____

Члены ГЭК: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

_____ – преподавателя Агроколледжа

В ГЭК представлены следующие материалы:

1. Сводная ведомость Агроколледжа от « ____ » июня 202_ г. о сданных обучающимся _____ экзаменах и зачетах и выполнении им (ей) требований учебного плана.

2. Выпускная квалификационная работа выполнена на ____ страницах.

3. Отзыв руководителя: Достоин присвоения квалификации «Техник-механик»

После сообщения о выполненной квалификационной работе в течение _____ минут обучающемуся заданы следующие вопросы:

1. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)
2. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)
3. _____
(фамилия и инициалы лица, задавшего вопрос, содержание вопроса)

Общая характеристика ответа обучающегося на заданные вопросы

Мнение членов ГЭК об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач

Выявленные в ходе государственного аттестационного испытания недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося _____

РЕШЕНИЕ ГЭК

1. _____ выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой _____

2. Присвоить _____ квалификацию «Техник-механик» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3. Выдать диплом с отличием/без отличия.

4. Отметить, что _____

Председатель _____ Ф.И.О.
(подпись)

Секретарь _____ Ф.И.О. (подпись)

Директор агроколледжа _____
от студента _____

специальность _____

Форма обучения _____
Тел. _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить выполнить выпускную квалификационную работу
на тему: _____

и назначить научным руководителем _____

«_____» _____ 202__ г.

Подпись студента _____

Подпись руководителя _____

З А Д А Н И Е
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту: _____

Тема: _____

утверждена приказом агроколледжа от « _____ » _____ 202__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы « _____ » _____ 202__ г.

3. Исходные данные к работе:

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов)

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

6. Дата выдачи задания " _____ " _____ 202__ г.

Руководитель ВКР _____

(подпись)

Студент _____

(подпись)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ
Агроколледж**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

«_____»

(код и наименование специальности)

Выполнил студент _____

(Ф.И.О., подпись, дата)

Руководитель ВКР _____

(Ф.И.О., подпись, дата)

Допущен к защите _____

Директор Агроколледжа _____ Т.Б.Шайдулина

Кемерово 202__

**ФГБОУ ВО Кузбасский
ГАУ ОТЗЫВ**
на выпускную квалификационную работу

Студент: _____ Тема: _____

Рисунков:
Таблиц:
Список литературы:

1. Характеристика общетехнической и специальной подготовки студента

2. Характеристика основных разделов дипломной работы

3. Проявленная дипломником самостоятельность при выполнении выпускной квалификационной работы. Плановость и дисциплинированность в работе (проекте). Умение пользоваться литературой и экспериментальным материалом, индивидуальные особенности дипломника

4. Положительные стороны выпускной квалификационной работы

5. Недостатки выпускной квалификационной работы

Руководитель _____
(Ф.И.О., ученое звание, степень, должность)-

«_____» _____202__г.

Индекс	Наименование дисциплины	Литература
СГ.01	История России	<p>Основная</p> <p>История : учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995930. - ISBN 978-5-16-014652-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896818</p> <p>История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900464</p> <p>История : учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 528 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-004507-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1060624</p> <p>Дополнительная</p> <p>Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 10-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. — 817 с. - Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=358519</p> <p>Кузнецов, И. Н. История : учебник для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К », 2019. - 576 с. - Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=358468</p> <p>Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И. Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2018.— 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=329362</p> <p>История : учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. — 20-е изд., перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — 10 экз.</p> <p>Зуев, М. Н. История России : учебное пособие для студентов вузов неисторических специальностей / М. Н. Зуев. — Москва : Юрайт-Издат, 2009. — 634 с. — 287 экз.</p>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональн	<p>Основная</p> <p>Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 200 с. — 41</p>

	ой деятельности	<p>(Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1779975</p> <p>Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1853118</p> <p>Дополнительная Торбан, И. Е. Мини-грамматика английского языка: справочное пособие / И. Е. Торбан. — 3-е изд., перераб. и испр. — Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 112 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/document?id=356086</p> <p>Чикилева, Л. С. Английский язык для экономических специальностей: учебное пособие / Л. С. Чикилева, И. В. Матвеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 160 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/document?id=346318</p> <p>Восковская, А. С. Английский язык : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / А. С. Восковская, Т. А. Карпова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 376 с. – 10 экз.</p> <p>Мюллер, В. К. Англо-русский и русско-английский словарь: 150 000 слов и выражений / В. К. Мюллер. — Москва : Эксмо, 2009. — 1200 с. — (Библиотека словарей Мюллера). — 29 экз.</p> <p>Блинова, Л. С. Немецко-русский и русско-немецкий словарь: свыше 150 000 слов, словосочетаний и значений / Л. С. Блинова, Е. И. Лазарева. — Москва : Астрель: АСТ, 2008. — 734 с. — 15 экз.</p>
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	<p>Основная Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279821</p> <p>Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305234.</p> <p>Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 204 экз.</p>

		<p>— (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015260-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852173.</p> <p>Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815484</p> <p>Дополнительная Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В. П. Мельников, А. И. Куприянов, А. В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=354910</p> <p>Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=338853</p>
СГ.04	Физическая культура	<p>Основная Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1905554</p> <p>Дополнительная Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016985-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1934005</p> <p>Лечебная физическая культура при травмах : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова ; под общ. ред. Т.В. Карасёвой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 140 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016938-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1915407</p> <p>Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента : учеб. пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. — 2-е изд., пере-раб. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-98281-157-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/927378</p>
СГ.05	Основы бережливого производства	<p>Основная: Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст : электронный //⁴³</p>

		<p>Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793</p> <p>Скрябина, О. В. Основы бережливого производства : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. А. Кулманова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 69 с. — ISBN 978-5-907687-60-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/388220</p> <p>Дополнительная: Панов, А. Ю. Бережливое производство. Методика организации и обучения на производственной площадке «Фабрика процессов» : учебное пособие / А. Ю. Панов, С. В. Кузнецов, С. А. Манцеров. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2020. — 143 с. — ISBN 978-5-502-01305-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254876</p>
СГ.06	Основы финансовой грамотности	<p>Основная: Яцков, И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362738</p> <p>Основы финансовой грамотности : учебник для спо / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378458</p> <p>Финансовая грамотность : учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов [и др.] ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. - 212 с. - ISBN 978-5-9275-3558-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1308447</p> <p>Дополнительная: Зверев, В. А. Как защититься от мошенничества на финансовом рынке: пособие по финансовой грамотности / В. А. Зверев, А. В. Зверева, Д. П. Никитина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2021. - 134 с. - ISBN 978-5-394-04100-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232018</p>
СГ.07	Русский язык и культура речи	<p>Основная: Авджан, Ф. В. Русский язык и культура речи : учебник и практикум / Ф.В. Авджан. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 373 с. — DOI 10.12737/1846127. - ISBN 978-5-16-017369-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2131190</p> <p>Коваadlo, Л. Я. Русский язык и культура речи. Теория : учебник / Л.Я. Коваadlo. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 823 с. + Доп.⁴⁴</p>

		<p>материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1013721. - ISBN 978-5-16-014980-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013721</p> <p>Коваadlo, Л. Я. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие / Л.Я. Коваadlo. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 630 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1014771. - ISBN 978-5-16-015036-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1014771</p> <p>Дополнительная: Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е.А. Самойлова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0802-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1843563</p>
СГ.08	Основы философии	<p>Основная Волкогнонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогнонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1933140</p> <p>Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1911581</p> <p>Дополнительная Голубева, Т. В. Основы философии : учебно-методическое пособие / Т.В. Голубева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 266 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/textbook_59390bb357f743.24139385. - ISBN 978-5-00091-437-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1850115</p> <p>Сычев, А.А. Основы философии : учебное пособие / А. А. Сычев. - 2-е изд., испр. - Москва : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2016. - 368 с. - Режим доступа : https://new.znanium.com/catalog/document?id=12362</p> <p>Матяш, Т. П. Основы философии : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. П. Матяш, Л. В. Жаров, Е. Е. Несмеянов. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 314 с. - (Среднее профессиональное образование). – 10 экз.</p> <p>Лешкевич, Т. Г. Основы философии : учебное пособие / Т. Г. Лешкевич, О. В. Катаева. - 2-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 315 с. - (Среднее профессиональное</p>

		образование). - 3 экз.
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Основная: Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016454-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1150324</p> <p>Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318458 (дата обращения: 21.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительная: Минина, Н. Н. Микробиология : учебник / Н.Н. Минина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1864666. - ISBN 978-5-16-017645-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864666</p> <p>Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942</p>
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Основная: Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305954</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Д. М. Бородулин, С. А. Ратников, Е. А. Вагайцева, М. Т. Шулбаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 263 с. — ISBN 978-5-8353-2277-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134322</p> <p>Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113</p> <p>Дополнительная: Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 184</p>

		<p>с. — ISBN 978-5-8353-2367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134304</p> <p>Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / А. И. Гнездилова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-98076-276-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130714</p>
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	<p>Основная Канаев, М. А. Автоматизация технологических процессов : методические указания и рекомендации / М. А. Канаев. — Самара : СамГАУ, 2022. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/278996</p> <p>Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316973</p> <p>Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207</p> <p>Дополнительная: Молдабаева, М.Н. Автоматизация технологических процессов и производств : учеб. пособие / М.Н. Молдабаева. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. - 224 с. - ISBN 978-5-9729-0330-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1048727</p>
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	<p>Основная Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0856-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1922266</p> <p>Гуриков, С. Р. Информатика : учебник / С.Р. Гуриков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 566 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1915623</p> <p>Сергеева, И. И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст : электронный. - URL:</p>

		<p>https://znanium.com/catalog/product/1583669</p> <p>Дополнительная Яшин, В. Н. Информатика : учебник / В.Н. Яшин, А.Е. Колоденкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 522 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1069776. - ISBN 978-5-16-015924-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1853592</p> <p>Федотова, Е. Л. Информатика : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 453 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1200564. - ISBN 978-5-16-016625-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1200564</p>
ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<p>Основная Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1913641</p> <p>Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817807</p> <p>Дополнительная Крысько, В. Г. Психология. Курс лекций : учебное пособие / В.Г. Крысько. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 251 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0638-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232658</p> <p>Кудряшева, Л. А. Педагогика и психология : учебное пособие / Л.А. Кудряшева. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0652-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815628</p>
ОП.06	Метрология и стандартизация	<p>Основная: Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 198 с. — ISBN 978-5-507-46693-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316970</p> <p>Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-</p>

		<p>Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296003</p> <p>Дополнительная: Киселева, Л. С. Метрология, стандартизация, сертификация. Раздел «Стандартизация. Сертификация» : учебно-методическое пособие / Л. С. Киселева, С. И. Будко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2019. — 65 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171992</p> <p>Кардашева, М. В. Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли : учебное пособие / М. В. Кардашева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-995-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103919</p>
ОП.07	Основы цифровой экономики	<p>Основная: Долгов, В. С. Экономика сельского хозяйства / В. С. Долгов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-507-47393-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367025</p> <p>Лapidус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : учебник / Л.В. Лapidус. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 479 с. — Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2001678</p> <p>Корабельников, И. С. Экономика отрасли : учебное пособие / И. С. Корабельников. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-4479-0347-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339344</p> <p>Дополнительная: Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 186 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5a97ed07408159.98683294. - ISBN 978-5-16-019134-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082732</p>
ОП.8	Экологические основы природопользования	<p>Основная Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016287-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1920363</p> <p>Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - 49</p>

		<p>Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1843835</p> <p>Дополнительная Коваль, Ю. Н. Экологические основы природопользования. Практикум : учебное пособие / Ю. Н. Коваль. - Железногорск : ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2020. - 56 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1201999</p> <p>Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Протасов В. Ф. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. (ПРОФИЛЬ) ISBN 978-5-98281-202-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/534685</p> <p>Денисов, В. В. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. В. Денисов, Е. С. Кулакова, И. А. Денисова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 456 с. - (Среднее профессиональное образование).- 8 экз</p>
ОП.9	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Основная: Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / В. А. Зуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47896-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332105</p> <p>Дополнительная: Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие / составители М. П. Колышко, Л. Д. Котлярова. — пос. Караваяво : КГСХА, 2021. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252083</p> <p>Кадыкова, О. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / О. Ф. Кадыкова, Т. Н. Чуворкина. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142021</p>
ОП.10	Охрана труда	<p>Основная: Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1173489. - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2139314</p> <p>Дополнительная: Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения исследований несчастных случаев на производстве: учебное пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-671-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1898494</p>

<p>МДК.01.01</p>	<p>Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Основная: Богер, В. Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. И. Вандакурова, Н. Н. Зуева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 149 с. — ISBN 978-5-8353-3078-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392222</p> <p>Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162620</p> <p>Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197579</p> <p>Дополнительная: Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225158</p>
<p>МДК.01.02</p>	<p>Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Основная: Богер, В. Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. И. Вандакурова, Н. Н. Зуева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 149 с. — ISBN 978-5-8353-3078-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392222</p> <p>Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162620</p> <p>Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446</p> <p>Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197579</p>

		<p>Дополнительная: Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225158 (дата обращения: 21.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>Основная: Богер, В. Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. И. Вандакурова, Н. Н. Зуева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 149 с. — ISBN 978-5-8353-3078-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392222</p> <p>Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-8353-2679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162620</p> <p>Дополнительная: Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225158 (дата обращения: 21.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>
МДК.03.01	Производственный о-технологический контроль	<p>Основная: Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318458 (дата обращения: 21.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126</p> <p>Дополнительная: Методические указания по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа) : методические указания / М. И. Дулов, О. А. Блинова, А. В. Волкова, Е. Ю. Пашкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 29 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109427</p>
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности	<p>Основная: Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-</p>

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318458</p> <p>Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126</p> <p>Дополнительная: Безопасность пищевого сырья и продуктов питания : методические указания / составители А. Б. Москвичева [и др.]. — Казань : КГАУ, 2020. — 16 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296501</p>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	<p>Основная: Макушина, Т. Н. Управление структурным подразделением организации : методические указания / Т. Н. Макушина. — Самара : СамГАУ, 2023. — 32 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/355730</p> <p>Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621</p> <p>Дополнительная: Кочиш, И. И. Управление структурным подразделением организации (предприятия) и малым предприятием : учебное пособие / И. И. Кочиш, П. Н. Виноградов, Е. Ю. Пеньшина. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2021. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196237</p>
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	<p>Основная: Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46694-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316973</p> <p>Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446</p>

Сведения о педагогических кадрах

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	11
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	16
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	21

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none">- Конституция Российской Федерации;- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>-Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).</p>

Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Шайдулина Т.Б., директор агроколледжа Косолапова А.А., ст. методист Кураторы групп Студсовет (представители) Родительский комитет (представители) Организации-работодатели (представители)

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 16

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Программа воспитания направлена на формирование у обучающихся личностных результатов, которые соотносятся с личностными результатами освоения основной образовательной программы среднего общего образования, и общими компетенциями квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Соотнесение личностных результатов реализации программы с ЛР освоения основной образовательной программы СОО и ОК квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Личностные результаты освоения основной образовательной программы (из ФГОС СОО)	Общие компетенции квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена (из ФГОС СПО)
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ЛР 1 Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)</p> <p>ЛР 3 Готовность к служению Отечеству, его защите</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>ЛР 2 Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности</p> <p>ЛР 9 Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>

<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 6 Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям</p> <p>ЛР 8 Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей</p>	<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности.</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 5 Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности</p>	<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>ЛР 2 Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>

	демократические ценности	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 7 Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7 Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности ЛР 13 Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 4 Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания; осознание своего места в поликультурном мире	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 стандарт антикоррупционного поведения.
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий	ЛР 11 Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения,	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	употребления алкоголя, наркотиков ЛР 12 Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 14 Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 10 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	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 стандарт антикоррупционного поведения.
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 15 Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	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 стандарт антикоррупционного поведения.

Для реализации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады, уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Критерии оценки личностных результатов обучающихся

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ЛР (из ФГОС СОО)	Коды ОК (из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1 ЛР 3	ОК 06	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; сформированность гражданской позиции;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2 ЛР 9	ОК 03 ОК 06	Оценка собственного продвижения, личного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

			<p>Сформированность гражданской позиции;</p> <p>Участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>ЛР 6 ЛР 8</p>	<p>ОК 02 ОК 03</p>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 5</p>	<p>ОК 09 ОК 04 ОК 11</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,</p>	<p>ЛР 2</p>	<p>ОК 05 ОК 10 ОК 05</p>	<p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических,</p>

принятию традиционных ценностей многонационального народа России			краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 7	ОК 04.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7 ЛР 13	ОК 01 ОК 05	Участие в исследовательской проектной работе; Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 4	ОК 06	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 11 ЛР 12	ОК 08	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; Участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 14	ОК 07	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,

безопасности, в том числе цифровой			природным богатствам России и мира; Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 10	ОК 06	Участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок;
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 15	ОК 06	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Для изучения эффективности реализации программы будут проведены следующие исследования (таблица 2).

Таблица 2

Мониторинг эффективности реализации программы по направлениям

Направление воспитания	Наименование мониторинга	Методологический инструментарий мониторинга
Гражданско-патриотическое	Мониторинг оценки уровня сформированности патриотических и духовно-нравственных качеств обучающихся	1. Тематическое анкетирование обучающихся. 2. Проектное сочинение. 3. Социологический опрос обучающихся. 4. Анализ динамики участия обучающихся в мероприятиях, акциях патриотического направления.
Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)	Мониторинг оценки карьерного потенциала обучающихся (уровень притязаний в развитии карьеры, мобильность к смене технологий, стремление к саморазвитию и т.д.)	1. Методика диагностики ценностных ориентаций в карьере (Э.Шейн, перевод и адаптация В.А.Чикер, В.Э.Винокурова) «Якоря карьеры». 2. Диагностика мотивации достижения А.Мехрабиана. 3. Методика А.С.Лачинса «Гибкость мышления». 4. Диагностика самооценки и уровня притязаний (методика Дембо-Рубинштейна в модификации А.М.Прихожан, тест Шварцлангера в

		варианте В. И. Буяновых). 5. Наблюдение в процессе обучения. 6. Профориентационные анкеты.
Спортивное и здоровьесберегающее	Мониторинг сформированности культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся	1. Анализ динамики здоровья обучающихся. 2. Анализ динамики участия обучающихся в реализации программы по формированию и развитию ЗОЖ.
	Мониторинг осознания ценности собственного здоровья, владение нормами профилактики и сохранения здоровья	1. Опросные листы. 2. Диагностика отношения к своему здоровью («Незаконченные предложения и др.).
	Психологическое тестирование обучающихся 1 курса на выявление индивидуально-психологических особенностей и выявление склонностей к отклоняющимся формам поведения	1. Определение склонности к отклоняющемуся поведению (А.Н.Орел). 2. Опросник для выявления склонности к различным формам девиантного поведения «ДАП – П». 3. Диагностика акцентуации характера К.Леонгарда.
	Мониторинг по вопросам психологической безопасности образовательной среды	1. Методики изучения психологического климата в коллективах, группах (анкеты, социометрия) 2. Анкета отношения к образовательному учреждению. 3. Мониторинг психологической безопасности образовательной среды (авт.Т.К.Усалова). 4. Наблюдение. 5. Анализ динамики конфликтных ситуаций в образовательном учреждении. 6. Предварительная оценка состояния психического здоровья (на основе опросника В.Н.Краснова). 7. Диагностика уровня эмоционального выгорания В.В.Бойко.
Экологическое	Мониторинг сформированности уровня экологически целесообразного поведения (уровень сформированности экологического сознания, мышления, экологической культуры,	1. Наличие программ для обучающихся, направленных на сохранение и обогащение окружающей природной среды. 2. Анализ участия обучающихся в реализации программы по сохранению и обогащению окружающей среды. 3. Анкетирование обучающихся

	ответственного отношения к природе)	
Студенческое самоуправление	Мониторинг сформированности активной социальной и гражданской позиции (уровень лидерских качеств, уровень развития управленческих и коммуникативных навыков пр.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ участия обучающихся в общественной жизни техникума, округа, города, региона 2. Диагностика лидерских способностей (Е.Жариков, Е.Крушельницкий). 3. Диагностика коммуникативных и организаторских способностей (КОС-2). 4. Диагностика коммуникативной толерантности В.В.Бойко. 5. Анкетирование обучающихся.
Культурно-творческое	Мониторинг оценки развития духовно-нравственных и ценностно-смысловых ориентиров и гармоничного развития обучающихся (уровень духовной культуры, нравственной культуры, умения соблюдать принятые в обществе нормы и правила, уровень социальной активности пр.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ участия обучающихся в культурных мероприятиях, творческих проектах и конкурсах. 2. Опросник социальных навыков (по модели социального поведения А.П.Гольдштейна)
Молодежное предпринимательство	Мониторинг оценки предпринимательской активности обучающихся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ участия в проектных командах, общественных инициативах и бизнес-проектах. 2. Динамика проведенных мероприятий, направленных на профессиональное становление. 3. Анализ динамики успешности практической деятельности во время обучения и после него.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной

деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Нормативно-правовые акты Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кузбасский государственный аграрный университет» по воспитательной деятельности: Положения, регламентирующие воспитательную деятельность; Программы по различным направлениям воспитательной деятельности; Планы воспитательной деятельности, размещены на <http://www.ksai.ru/>.

3.1. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Квалификация педагогов, реализующих направления воспитательной работы в агроколледже, соответствует требованиям профессиональных стандартов.

Реализация воспитательной работы в агроколледже строится в активном взаимодействии с управлениями молодежной политики и общественными организациями региона, города и муниципального округа, деятельность которых непосредственно связана с воспитанием молодежи, развитием молодежного движения и поддержкой молодежных инициатив.

Среди партнеров агроколледжа: Епархиальная структура «Добровольческий епархиальный центр» Кемеровской епархии (Московский Патриархат)», Союз молодежи Кузбасса, Российский союз сельской молодежи, Российский союз молодежи, Региональный центр развития добровольчества «Благодарю».

В реализации отдельных направлений воспитания участвуют медицинские учреждения, с которыми заключены договоры о совместной деятельности: ГАУЗ КО

«Кемеровская городская клиническая больница №1 им. М.Н. Горбуновой» (поликлиника

№ 10 (студенческая), ГБУЗ КО «Областной клинический кожно-венерологический диспансер», ГБУЗ КО «Кемеровский областной клинический наркологический диспансер», ГБУЗ КО «Кемеровский областной центр по профилактике и борьбе со СПИДом и инфекционными заболеваниями».

3.2. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

В техникуме созданы все условия качественной и эффективной организации воспитательной работы по всем направлениям воспитания, в том числе гражданско- патриотическому, экологическому, спортивному, культурно-творческому, профессионально-ориентирующему, бизнес-ориентирующему, студенческому самоуправлению. Академия имеет полную базу объектов, позволяющих реализовывать воспитательную работу по всем направлениям (спортивный зал, актовый зал, танцевальный зал, музей, библиотека и пр.)

Кузбасский ГАУ располагает зданиями (помещениями) и сооружениями для ведения образовательной деятельности, в том числе для организации воспитательной работы:

- учебный корпус – 3;
- студенческое общежитие – 2;
- столовая – 1;
- учебные лаборатории – 7;
- учебные мастерские – 8;
- учебные кабинеты – 52;
- тренажерный зал – 1;
- стрелковый тир – 1;
- библиотека – 1;
- музей – 1;
- актовый зал – 1.

Перечень имеющихся кабинетов и лабораторий соответствует требуемым нормам согласно ФГОС СПО по направлениям подготовки.

3.3. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы в техникуме включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, ноутбуки, принтеры, сканеры, звуковое оборудование, аудио-, видеосистемы, световое оборудование и др.).

Все объекты воспитательной деятельности оснащены сетью Интернет, имеется единая локальная сеть.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Календарный план будет разработан на период реализации образовательной программы.