

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ  
ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

СОГЛАСОВАНО

ООО «Саровский хлеб»

Филиппова Е.В.

2024г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПТ

им. Б.Г.Музрукова

Н.Ф.Горчакова

2024 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из  
растительного сырья**

**базовой** подготовки

на базе основного общего образования

Саров, 2024г.

ППССЗ составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 N 341.

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

**РАССМОТРЕНО**

на заседании Педагогического совета

протокол № 1

«11» января 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>Общие положения</b>	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ	4
2.	<b>Общая характеристика образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</b>	6
3.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ</b>	6
3.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	6
3.2.	Основные виды деятельности и компетенции	6
4.	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	12
4.1.	Учебный план и календарный учебный график (календарный учебный график оформляется в качестве Приложения №1)	12
4.2.	Рабочие программы учебных дисциплин (оформляются в качестве Приложения №2)	24
4.3.	Рабочие программы профессиональных модулей (оформляются в качестве Приложения №3)	25
4.4.	Рабочие программы учебной и производственной практик (оформляются в качестве Приложения №4)	25
4.5.	Программа преддипломной практики (оформляется в качестве Приложения №5)	25
4.6.	Рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы	29
5.	<b>Условия реализации образовательной программы</b>	29
5.1.	Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ППССЗ	29
5.2.	Требования к практической подготовке обучающихся	31
5.3.	Требования к кадровым условиям реализации ППССЗ	32
5.4.	Требования к финансовым условиям реализации ППССЗ	32
5.5.	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы (фонды оценочных средств к ПА представлены в Приложении №6)	33
6.	<b>Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации</b> (проект программы ГИА представлен в Приложении №7)	34
	<b>Приложения</b>	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ**

Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 N 341 (далее ФГОС СПО), зарегистрированного в Минюсте РФ 10.06.2022 N 68840.

Программа подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и ПООП СПО. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341;

- Примерная основная образовательная программа СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-330 от 28.07.2023;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (в действующей редакции);
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;
- Разъяснения ИРПО по формированию учебного плана ОПОП СПО;
- Разъяснения разработчикам ОПОП о порядке реализации Федеральных государственных образовательных стандартов СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО;
- Устав ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Техник-технолог.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, получают также три профессии квалифицированных рабочих, служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, 16675 Повар в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья при очной форме получения образования:

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

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников: 22 пищевая промышленность.

### **3.2. Основные виды деятельности и компетенции**

**Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>ВД 1</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>
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.
<b>ВД 2</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>
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.
<b>ВД 3</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов</b>

	<b>и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>
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.
<b>ВД 4</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения.</b>
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.
<b>ВД 5</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
<b>ВД 6</b>	<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВД 7</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных

	изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса

#### Общие компетенции выпускника:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>



	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения

	<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для по специальности; средства профилактики перенапряжения</p>

ОК 9	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
------	---	--

4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена  
ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: технологический



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Объем образовательной нагрузки	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						всего занятий	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект(работа)				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	18 нед.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>ООЦ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>9/5</b>	<b>1476</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>984</b>	<b>442</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>864</b>						
<b>ООД.00</b>	<b>Блок ООД</b>	<b>7/5</b>	<b>1401</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>1401</b>	<b>935</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>789</b>						
ООД.01	Русский язык	-,Э	88	4		88	66	12			4	6	34	44/10						
ООД.02	Литература	-,ДЗ	117	10		117	117						51	66						
ООД.03	Математика	-,Э	244	10		244	234				4	6	108	126/10						
ООД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	117	10		117	4	113					51	66						
ООД.05	Информатика	-,Э	166	36		166	40	116			4	6	64	92/10						
ООД.06	Физика	-,Э	133	8		133	103	20			4	6	64	59/10						
ООД.07	Химия	-,Э	86	6		86	64	12			4	6	34	42/10						
ООД.08	Биология	ДЗ	36	4		36	32	4					36							
ООД.09	История	-,ДЗ	117	4		117	105	12					51	66						
ООД.10	Обществознание	-,ДЗ	74	4		74	68	6					34	40						
ООД.11	География	ДЗ	36	4		36	30	6						36						
ООД.12	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	117	10		117	10	107					51	66						
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	70	4		70	62	8					34	36						
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>2/-</b>	<b>75</b>	<b>26</b>		<b>75</b>	<b>49</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>						
ДУД.01	Экология	ДЗ	36	6		36	30	6						36						
ДУД.02	Основы проектной деятельности	ДЗ	39	20		39	19	20						39						

<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный</b>	<b>7/1</b>	<b>668</b>	<b>132</b>	<b>8</b>	<b>660</b>	<b>218</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>72</b>	<b>148</b>	<b>156</b>	<b>60</b>	<b>56</b>
СГ.01	История России	ДЗ	48	2	2	46	38	8							48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	166	10		166	4	162							32	36	32	44	12	10
СГ.03	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	166	6		166	8	158							32	36	32	44	12	10
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	52		68	20	48										68		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	16	2	34	18	16												36
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	36	14	2	34	20	14											36	
СГ.07	Основы философии	ДЗ	48	2	2	46	44	2									48			
СГ.08	Химия	Э	64	26		64	34	22			2	6			64					
СГ.09	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	4		36	32	4									36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>5/3</b>	<b>442</b>	<b>218</b>	<b>10</b>	<b>432</b>	<b>194</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>116</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	54	28		54	22	24			2	6			54					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ	52	28	2	50	26	24							52					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	52	34	2	50	20	30								52				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	56	30	2	54	20	34									56			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	64	18	2	62	32	30								64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной	Э	64	30		64	30	26			2	6					64			

	деятельности																			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	64	38		64	22	34			2	6					64			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	12	2	34	22	12							36					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16/8</b>	<b>3138</b>	<b>2204</b>	<b>28</b>	<b>3110</b>	<b>864</b>	<b>752</b>	<b>50</b>	<b>1368</b>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>294</b>	<b>676</b>	<b>280</b>	<b>744</b>	<b>552</b>	<b>592</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>3/1</b>	<b>590</b>	<b>394</b>	<b>4</b>	<b>586</b>	<b>190</b>	<b>176</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>6</b>			<b>124</b>	<b>466</b>				
	Экзамен по модулю	Эк	6									6				6				
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-,ДЗ	192	94	2	190	98	90			2				88	104				
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	212	120	2	210	92	86	30		2					212				
УП.01	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72					36	36				
ПП.01	Производственная практика		108	108		108				108						108				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>2/1</b>	<b>390</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>386</b>	<b>108</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>6</b>					<b>130</b>	<b>260</b>		
	Экзамен по модулю	Эк	6									6						6		
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба,	-,ДЗ	204	92	4	200	108	88			4						94	110		



	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																		
УП.02	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72							36	36	
ПП.02	Производственная практика		108	108		108				108								108	
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	2/2	<b>578</b>	<b>364</b>	<b>4</b>	<b>574</b>	<b>200</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>12</b>						<b>254</b>	<b>324</b>
	Экзамен по модулю	Эк	6									6							6
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	-ДЗ	196	94	2	194	102	90			2							124	72
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-Э	196	90	2	194	98	88			2	6						94	102
УП.03	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72								36	36
ПП.03	Производственная практика		108	108		108				108									108
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	2/1	<b>296</b>	<b>214</b>	<b>4</b>	<b>292</b>	<b>72</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>6</b>						<b>58</b>	<b>238</b>
	Экзамен по модулю	Эк	6									6							6
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	ДЗ	146	70	4	142	72	46	20		4							58	88
УП.04.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72									72
ПП.04.	Производственная практика		72	72		72				72									72
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>	2/1	<b>380</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>376</b>	<b>98</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>6</b>					<b>150</b>	<b>230</b>	
	Экзамен по модулю	Эк	6									6						6	
МДК.05.01	Технология производства	ДЗ	194	92	4	190	98	88			4						114	80	

	хлебобулочных изделий																			
УП.05	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72							36	36		
ПП.05.	Производственная практика		108	108		108				108								108		
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>	<b>2/1</b>	<b>380</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>376</b>	<b>98</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>6</b>							<b>170</b>	<b>210</b>
	Экзамен по модулю	Эк	6									6								6
МДК.06.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	194	92	4	190	98	88			4								98	96
УП.06.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72									36	36
ПП.06.	Производственная практика		108	108		108				108									36	72
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>2/1</b>	<b>380</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>376</b>	<b>98</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>6</b>					<b>170</b>	<b>210</b>		
	Экзамен по модулю	Эк	6									6								6
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	-,ДЗ	194	92	4	190	98	88			4						134	60		
УП.07.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72							36	36		
ПП.07.	Производственная практика		108	108		108				108								108		
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144	144		144				144										144
	<b>Всего</b>	<b>37/17</b>	<b>5724</b>	<b>2694</b>	<b>46</b>	<b>5678</b>	<b>2260</b>	<b>1842</b>	<b>50</b>	<b>1368</b>	<b>56</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>648</b>
ГИА	Государственная аттестация ч/н		<b>216/6</b>																	<b>216/6</b>
	<b>Всего</b>		<b>5940</b>																	
<b>Государственная итоговая аттестация</b> (ДЭ и дипломная работа) с 18.05. по 28.06. (6 нед.)			<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК,ПА									<b>612</b>	<b>864</b>	<b>540</b>	<b>576</b>	<b>540</b>	<b>576</b>	<b>396</b>	<b>252</b>
Учебной практики									-	-	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>108</b>				
Производственной практики									-	-	-	<b>216</b>	-	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>288</b>				
Экзаменов									-	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					
Дифф. зачетов, вкл. компл. дифф.зачеты									<b>1</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>7</b>				

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Бережливое производство
6.	Процессов и аппаратов пищевых производств
7.	Технологии продуктов питания из растительного сырья
8.	Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
9.	Безопасности жизнедеятельности
10.	Химии, биологии, экологии
11.	Физики
12.	Русского языка и литературы
13.	Истории, обществознания, географии
14.	Информатики
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Автоматизации технологических процессов
3.	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	<b>Мастерские:</b>
1.	Кулинарный и кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
	<b>Залы:</b>

1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

## 5. Пояснительная записка

### 5.1. Нормативная база реализации ППССЗ ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341, и ПООП, утвержденную Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-330 от 28.07.2023.

При разработке учебного плана также использованы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (в действующей редакции);

Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800;

Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020г. №885/390;

Устав техникума;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (регистрационный № 682);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (регистрационный № 549);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении

профессионального стандарта «Повар» (регистрационный № 557).

## **5.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября. Учебный год заканчивается согласно учебного плана.

Объем образовательной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. На самостоятельную работы студентов отведено 46 часов.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности осуществляется в условиях шестидневной учебной недели.

Аудиторные занятия по теоретическому обучению группируются, как по одному, так и парами (два академических часа). Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Распределенное или концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей отражается в календарном учебном графике.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

По данной специальности при организации образовательного процесса применяются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, выполнение курсовой работы, учебная практика и производственная практика, а также другие виды учебных занятий, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины/профессионального модуля. Учебным планом предусмотрено выполнение две курсовых работы по МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и МДК.04.01 Управление структурным подразделением. Расчет объема времени на выполнение курсовой работы рассчитывается исходя из нормы 20-30 часов на группу. В это время входят все формы по сопровождению курсовой работы: разъяснение особенностей курсовой работы, знакомство с правилами оформления, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовой работы. Для организации работы по подготовке и выполнению курсовой работы предполагается деление группы на две подгруппы.

При проведении лабораторных и практических работ по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по физической культуре, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных (тематических, итоговых), самостоятельных работ и др. форм письменного контроля, а также устных опросов. Знания и умения студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Возможно применение рейтинговых и накопительных систем оценивания. Все формы текущего контроля знаний проводятся в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, профессиональный модуль.

Учебная практика может проводиться в мастерских, лабораториях, учебных полигонах и других подразделениях техникума, а также в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

<p>Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.</p>
<p>Учебная практика реализуется концентрированно в процессе освоения профессиональных модулей. Порядок проведения практик отражен в графике учебного процесса. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>
<p>Производственная практика в рамках каждого профессионального модуля реализуется концентрированно.</p>
<p>При необходимости производственная практика по нескольким профессиональным модулям может быть сгруппирована. Все особенности организации практики отражаются в календарном учебном графике на учебный год.</p>
<p>По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым предусмотрены экзамены, а также при подготовке к квалификационным экзаменам проводятся групповые консультации.</p>
<p>На изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 68 часов. При наличии девочек, 70% от общего объема времени отведенного на изучение дисциплины может быть отведено на освоение основ медицинских знаний. В период обучения в рамках реализации образовательной программы с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов.</p>
<p>При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ применяются электронное обучение и дистанционные технологии. Также для данной категории студентов устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура».</p>
<p>В рамках ППССЗ СПО студенты осваивают три рабочих профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер и 16675 Повар.</p>
<p>Общая продолжительность каникул составляет на 1 -2 курсе - 11 недель, на 3 курсе- 10 недель, на 4 курсе - 2 недели, в том числе ежегодно в зимний период - 2 недели.</p>
<p><b>5.3. Общеобразовательный цикл</b></p>
<p>Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ специальности 19.02.11 <b>Технология продуктов питания из растительного сырья</b>, реализуется на 1 курсе.</p>
<p>Предмет "Физическая культура" реализуется из расчета по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).</p>
<p>Качество освоения учебных предметов общеобразовательного учебного цикла ППССЗ специальности оценивается в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.</p>
<p>Особая форма образовательной деятельности – индивидуальный проект. Выполняется студентом первого курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета Основы проектной деятельности.</p>
<p>Учебные дисциплины общеобразовательного цикла изучаются рассредоточено; обучающиеся сдают два обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика - письменно, химия, физика, информатика - устно по выбору техникума; экзамены проводятся рассредоточено в период теоретического обучения.</p>
<p><b>5.4. Формирование вариативной части ППССЗ</b></p>

Вариативная часть в количестве 1296 часов использована на увеличение часов социально-гуманитарного и профессионального циклов. В социально-гуманитарный цикл введены дисциплины Основы философии, Химия и Экологические основы природопользования. Данное распределение согласовано с работодателем и осуществляется с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формированию общих и профессиональных компетенций.

#### **5.5. Порядок аттестации обучающихся**

В учебные циклы включена промежуточная аттестация. На промежуточную аттестацию отведено 152 часа, из которых 96 часа выделено на экзамены и 56 часов на предэкзаменационные консультации.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов применяются: дифференцированный зачет и экзамен.

Для промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля используются: междисциплинарный курс - экзамен или дифференцированный зачет, учебная практика и производственная практика – дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

При изучении учебной дисциплины или междисциплинарного курса в течение нескольких семестров, если форма промежуточной аттестации не предусмотрена, оценка за семестр выставляется на основе отметок текущей успеваемости.

Порядок и периодичность промежуточной аттестации отражается в календарном учебном графике. Промежуточная аттестация реализуется в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

## 4.2. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Для реализации ППССЗ по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** преподавателями разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы учебных дисциплин:

<b>ООЦ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>
<b>ООД.00</b>	<b>БЛОК ООД</b>
ООД.01	Русский язык
ООД.02	Литература
ООД.03	Математика
ООД.04	Иностранный язык
ООД.05	Информатика
ООД.06	Физика
ООД.07	Химия
ООД.08	Биология
ООД.09	История
ООД.10	Обществознание
ООД.11	География
ООД.12	Физическая культура
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
<b>ДУД. 00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
ДУД.01	Экология
ДУД.02	Основы проектной деятельности
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Физическая культура
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Основы философии
СГ.06	Химия
СГ.07	Экологические основы природопользования
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

Рабочие программы учебных дисциплин представлены в приложении №1.



### 4.3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья преподавателями разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы профессиональных модулей:

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПМ.01	
	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПМ.02	
	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПМ.03	
	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПМ.04	
	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПМ.05	
	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПМ.06	
	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПМ.07	

Рабочие программы профессиональных модулей представлены в приложении №2.

### 4.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья руководителями практик разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы учебной и производственной практик.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных дневника, отчета по практике и характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Программы учебной и производственной практик оформлены в приложении №3.

### 4.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа преддипломной практики предназначена для реализации требований к результатам освоения ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из

растительного сырья в части готовности выпускника к видам деятельности и сформированным профессиональным (ПК) и общим компетенциям (ОК).

Преддипломная практика базируется на требованиях к знаниям, умениям и практическому опыту, приобретаемым в результате освоения профессиональных модулей.

Для освоения программы преддипломной практики студент должен иметь практический опыт, полученный в результате освоения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ППССЗ:

- проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;
- замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;
- прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;
- маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании;

- проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов;
- разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями;
- инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства;
- проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями;
- организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями;
- ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.
- Прохождение практики необходимо для подготовки и защиты дипломной работы.

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями соответствующего профиля.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенции, проверку его

готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению дипломной работы в организациях различных организационно - правовых форм (далее - организация).

Программа преддипломной практики оформлена в приложении №4.

#### **4.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Цель рабочей программы воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении №5.

### **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **5.1. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

### **Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
математики;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
бережливого производства;  
процессов и аппаратов пищевых производств;  
технологии продуктов питания из растительного сырья;  
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья;  
безопасности жизнедеятельности;  
химии, биологии, экологии;  
физики;  
русского языка и литературы;  
истории, обществознания, географии;  
информатики.

### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
автоматизации технологических процессов;  
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### **Мастерские:**

кулинарный и кондитерский цех

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
спортивная площадка.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

**Библиотечный фонд** техникума укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю. Все обучающиеся имеют доступ к ЭБС «ЮРАЙТ».

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Помимо учебной литературы библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Студенты имеют доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Студенты-инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

## **5.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО, ФГОС СОО с учетом специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки: реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности; предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным; включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы. Практическая подготовка проходит в учебных, учебно-производственных лабораториях,

мастерских, учебных базах практики, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

### **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВЫМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (пищевая промышленность) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (организация монтажа, наладки, ремонта и эксплуатации силового и осветительного электрооборудования электрических сетей промышленных и гражданских зданий), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (пищевая промышленность), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **5.4. ТРЕБОВАНИЯ К ФИНАНСОВЫМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации (Бюджетный кодекс Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации,



1998, № 31, ст. 3823; 2022, № 29, ст. 5305) и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2022, № 29, ст. 5262)».

### **5.5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИМЕНЯЕМ МЕХАНИЗМАМ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки. С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений студентов применяются: входной контроль; текущий контроль; промежуточная аттестация.

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

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей студента и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования, письменной работы.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль знаний, умений студентов обеспечивает оценку уровня освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей и проводится преподавателем регулярно на любом из видов учебных занятий. Целью текущего контроля является систематическая оценка качества освоения студентами образовательных программ в течение всего периода обучения. К главной задаче текущего контроля относится повышение мотивации студентов к регулярной учебной и самостоятельной работе, углублению знаний, дифференциации итоговой оценки знаний и умений, освоенных компетенций.

Формы, виды и методы проведения текущего контроля знаний, умений студентов устанавливаются исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с рабочей учебной программой и находят отражение при формировании фондов оценочных средств. Формами текущего контроля могут быть доклады, сообщения на практических и/или семинарских занятиях, опросы, аудиторные и внеаудиторные контрольные работы, рефераты, курсовые работы, отчет по практике, результаты тестирования и т.д. Конкретные формы, виды и методы осуществления текущего контроля определяются требованиями ФГОС и учебно-методического комплекса по дисциплине или профессиональному модулю.

## **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оценку уровня усвоения знаний и умений, формирования общих и профессиональных компетенций студентов в процессе освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами и календарными учебными графиками и проводится как непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин, программ профессиональных модулей (междисциплинарных курсов, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля) так и в конце каждого семестра.

Фонды оценочных средств для проведения ПА представлены в Приложении №6.

## **6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. ГИА завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 (с изменениями и дополнениями).

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Программа ГИА утверждается директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей и обсуждения на заседании педагогического совета с

участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Проект программы ГИА представлен в Приложении №7.

---