

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Горшкова Надежда Кимовна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.10.2023 16:48:57

Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашии Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора колледжа
от 03.07.2023 г. №293/а

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Чебоксары 2023

ОДОБРЕНО

педагогическим советом

Протокол № 5 от 03.07.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Ильмендерова Ираида Семеновна, начальник производства АО «Чебоксарский
хлебозавод №2»

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей
 - 3.4. Программы практик
4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.
5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся (текущая и промежуточная аттестация);
 - 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья..

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 24.09.2022 № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 N 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья от 18.05.2022 N 341.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;

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

1.3. Практическая подготовка.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, практик, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие студентов в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения студентами определенных видов работ, связанных с

будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПСССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 12 Обеспечение безопасности, 14 Лесное хозяйство, охота, 40 Сквозные виды деятельности в промышленности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

- 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 стандарты 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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК):

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.</p>
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
обеспечение деятельности структурного подразделения	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей

УПБУ.01	Русский язык
УПБУ.02	Литература
УПБУ.03	Иностранный язык
УПБУ.04	История
УПБУ.05	Математика
УПБУ.06	Физика
УПБУ.07	Физическая культура
УПБУ.08	Основы безопасности жизнедеятельности
УПБУ.09	Обществознание
УПБУ.10	География
	Индивидуальный проект
УПУУ.01	Химия
УПУУ.02	Биология
УПУУ.03	Информатика
ДУП.01	Родная литература
ДУП.02	Введение в профессиональную деятельность
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СГ	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.07	Экологические основы природопользования
ОП	Общепрофессиональный цикл
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	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности
ОП.07	Охрана труда
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Организация производственной деятельности Пекаря

3.4. Программы практик

3.4.1. Программы учебной практики.

3.4.2. Программы производственной практики (по профилю специальности);

3.4.3 Программа производственной практики (преддипломная).

4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы составлена в соответствии с федеральным планом воспитательной работы с учетом специфики специальности.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Для реализации образовательной программы имеются учебные кабинеты, лаборатории и другие помещения.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационно-коммуникационных технологий
4	безопасности жизнедеятельности
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
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	автоматизации технологических процессов
3	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4	Спортивный комплекс
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся, качества освоения ППССЗ применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (далее – ГИА).

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации имеют положительное заключение работодателей.

Текущий контроль (программа текущего контроля)

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация позволяют установить соответствие персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ. По каждой учебной дисциплине, МДК и профессиональному модулю созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Промежуточная аттестация (программа промежуточной аттестации)

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется преподавателем или комиссией в форме зачетов (дифференцированных зачетов), комплексных зачетов (дифференцированных зачетов), и/или экзаменов (комплексных экзаменов), квалификационного экзамена. В отдельных случаях допускается выведение итоговой семестровой оценки. Результаты контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося руководителями структурных подразделений.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в специально назначенный день, освобожденный от обязательной учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и МДК. При определении формы и периодичности промежуточной аттестации учитывается ограничение по количеству экзаменов (не более 8) и зачетов, дифференцированных зачетов (не более 10 без учета зачета и дифференцированного зачета по физической культуре) в учебном году.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Программа ГИА согласовывается с работодателем и доводится до сведения обучающихся не менее чем за полгода до проведения ГИА.

Руководители дипломных работ (проектов) назначаются из числа преподавателей специальных дисциплин и других квалифицированных специалистов. Официальное закрепление тем дипломных работ (проектов) с указанием руководителей и сроков выполнения оформляются приказом директора колледжа.

По утвержденным темам руководители дипломных работ (проектов) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на выполнение дипломных работ (проектов). Задания на дипломные работы (проекты) оформляются на специальном бланке, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Индивидуальные задания выдаются каждому студенту-дипломнику. Задания на дипломные работы (проекты) выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Программа ГИА ежегодно согласовывается с председателем ГЭК и утверждается директором колледжа. Темы дипломных работ (проектов) разрабатываются преподавателями специальных дисциплин колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются и утверждаются цикловой комиссией. Тема дипломной работы (проекта) может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки, а также другими преподавателями специальных и общепрофессиональных дисциплин. Не разрешается нескольким студентам выполнение дипломных работ (проектов) на одну и ту же тему по материалам одного предприятия. Темы дипломных работ (проектов) должны отвечать современным требованиям научно-технического прогресса, экономики, культуры, учитывать достижения передовых предприятий, быть актуальными для промышленности, целесообразными для дальнейшего использования в учебном процессе.

Для проведения ГИА, проверки качества подготовки выпускаемых специалистов, присвоения им соответствующей квалификации создается ГЭК. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа на один учебный год. Численность ГЭК не должна составлять менее 5 человек. Председатели ГЭК назначаются приказом Министерства образования Чувашской Республики. Членами комиссии являются: директор колледжа или его заместители (заместитель председателя ГЭК), не более двух преподавателей специальных дисциплин, один из которых назначается секретарем ГЭК.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим). Заседания ГЭК протоколируются. Протоколы подписываются председателем и секретарем комиссии. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора колледжа.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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