

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2025 15:45:00
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

ОПОП ППСЗ3
Одобрена
Ученым Советом
Курского ГАУ
Протокол № 5
«27» мая 2025 г.


т. В. Мусьял
«27» мая 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(Программа подготовки специалистов среднего звена)**

Специальность
**19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

Квалификация выпускника - Квалификация: техник-технолог

Форма обучения
Очная, на базе основного общего образования

КУРСК – 2025

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана кафедрой аграрных технологий совместно с ООО «КУРСКСАХАРПРОМ», ООО «Курск-Агро»:

Генеральный директор
ООО «КУРСКСАХАРПРОМ»



Смирнов О.Е.

Директор филиала «Любимовский»
ООО «КСП»



Ченцов А.П.

Генеральный директор
ООО «Курск-Агро»



Овчаров И.В.

Лист рассмотрения/пересмотра Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета среднего профессионального образования.

Протокол №10 от «26» мая 2025 года.

Председатель Совета _____  О.В. Харсеева

Структура образовательной программы среднего профессионального образования:

1	Общие положения	6
2	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования	6
2.1	Нормативные документы для разработки ПОП	6
2.2	Общая характеристика ПОП	7
2.2.1	Цель ПОП	8
2.2.2	Срок освоения ПОП	9
2.2.3	Структура и объем (трудоемкость) ПОП	9
2.2.4	Требования к абитуриентам	10
2.2.5	Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория	10
3	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	10
3.1	Область профессиональной деятельности	10
3.2	Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации	10
4	Планируемые результаты освоения ПОП	11
4.1	Общие компетенции	11
4.2	Профессиональные компетенции	14
4.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	28
5	Структура и содержание ПОП	28
5.1	Учебный план	28
5.2	Календарный учебный график	28
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	28
5.4	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)	28
5.5	Оценочные материалы	29
5.6	Методические материалы	29
5.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	30
6	Контроль и оценка результатов освоения ПОП	30
6.1	Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации	30
6.2	Государственная итоговая аттестация выпускников	32
7	Организационно-педагогические условия реализации ОП	35
7.1	Общесистемные условия	35

7.2	Материально-техническое оснащение образовательной программы	35
7.3	Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	37
7.4	Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	38
7.5	Финансовые условия реализации образовательной программы	40
7.6	Механизмы оценки качества образовательной программы	40
8	Характеристика социокультурной среды, сформированной в Курский ГАУ	41
9	Приложения	43
9.1	Учебный план	
9.2	Календарный учебный график	
9.3	Матрица соответствия компетенций и формирующих составных частей ПОП	
9.4	Учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям	
9.5	Учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной)	
9.6	Программа ГИА	
9.7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	

1 Общие положения

Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – ПОП СПО, ПОП) 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 образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированным в Минюсте РФ 10.06.2022 г. № 68840.

В образовательной программе определены структура, объем (трудоемкость), содержание, условия реализации и результаты освоения ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

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

ПОП ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, экономики, технологий и социальной сферы.

2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

2.1 Нормативные документы для разработки ПОП

Нормативную основу разработки ПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями)

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированным в Минюсте РФ 10.06.2022 г. № 68840;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390

«О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

- Постановление Минтруда РФ от 10 ноября 1992 г. N 31 "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих" (с изменениями и дополнениями)

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н "Об утверждении профессионального стандарта" Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" (с изменениями и дополнениями);

- локальные нормативные акты Курского ГАУ.

2.2 Общая характеристика ПОП

2.2.1 Цель ПОП

Основная цель ПОП - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии

с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Выпускник в результате освоения ПОП по данной специальности будет профессионально готов к деятельности в пищевой промышленности. Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- приоритет практикоориентированных знаний выпускников; осуществление практической подготовки на дисциплинах общепрофессионального цикла, при освоении междисциплинарных курсов профессиональных модулей, учебных и производственных практик;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

2.2.2 Срок освоения ПОП

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Нормативные сроки освоения ПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Техник - технолог	3 года 10 месяцев

2.2.3 Структура и объем (трудоемкость) ПОП

Таблица 2 – Структура и объем ПОП

№ п/п	Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах при освоении ОП с присвоением квалификации специалиста среднего звена «техник»
1	Общеобразовательный цикл	1073
2	Социально-гуманитарный цикл	556
3	Общепрофессиональный цикл	638
5	Профессиональный цикл	3054
Всего часов обучения по учебным циклам		5321
5	Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы		5537

2.2.4 Требования к абитуриентам

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о среднем общем образовании.

2.2.5. Востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория

Выпускники специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья востребованы на предприятиях города Курска и Курской области.

Выпускник, освоивший ПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья подготовлен к освоению ПОП ВО по направлениям подготовки: 35.02.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность (профиль) «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»).

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Направленность: Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: пищевая промышленность.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присвоенной квалификации

Таблица 3 – Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Техник-технолог
Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства	Организационно-технологическое обеспечение производства	осваивается

крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается

4. Планируемые результаты освоения ПОП

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь 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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p>

		<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
ОК 2.	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. Уметь определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>
ОК 3.	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой и правовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки</p>

		<p>коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Знать психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Уметь описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>Уметь соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с</p>

		соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения Уметь 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 специальности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать 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 Уметь понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------

ПК 1.1.	<p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Знать: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p> <p>Уметь: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>Иметь практический опыт: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p>
ПК 1.2.	<p>Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знать: нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок</p>

		<p>регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов.</p> <p>Уметь: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.</p> <p>Иметь практический опыт: навыки приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и</p>
--	--	--

		<p>нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
ПК 2.1.	<p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,</p>

		<p>определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Иметь практический опыт: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения</p>
--	--	---

		лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	<p>Знать: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: вести основные технологические процессы производства, рассчитывать</p>

		<p>производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии.</p> <p>Иметь практический опыт: обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала,</p>
--	--	--

		<p>производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.</p>
ПК 3.1.	<p>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>Знать: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической</p>

		<p>посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>Иметь практический опыт: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов,</p>
--	--	---

		материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного

		<p>анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,</p>
--	--	---

		<p>вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь практический опыт: отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	<p>Знать: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p> <p>Уметь: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p>Иметь практический опыт: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p>
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ	Знать: принципы планирования

	исполнителями	<p>работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p> <p>Уметь: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p> <p>Иметь практический опыт: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</p>
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знать: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p>Уметь: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p> <p>Иметь практический опыт: контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих</p>

		<p>местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства</p>
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p>Знать: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива Уметь: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива Иметь практический опыт: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p>
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию	<p>Знать: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям Уметь: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин</p>

		<p>образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p> <p>Иметь практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
--	--	---

4.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ПОП представлена в Приложении 9.3.

5. Структура и содержание ПОП

5.1 Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей практик и формы их промежуточной аттестации (Приложение 9.1).

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ПОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы (Приложение 9.2).

5.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

В Приложении 9.4 к ПОП представлены утвержденные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе учебно-методических комплексов.

5.4 Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

В Приложении 9.5 к ПОП представлена утвержденная рабочая программа производственной практики (преддипломной) в составе учебно-методического комплекса.

5.5 Оценочные материалы

Для оценки персональных достижений обучающихся на соответствие требованиям соответствующей ПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных материалов, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоение компетенций. Фонды оценочных материалов для промежуточной аттестации разработаны и утверждены университетом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Оценочные материалы максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности.

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

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний при прохождении теоретического обучения;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, зачетов с оценкой, экзаменов и квалификационных экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- итоговая аттестация.

5.6 Методические материалы

Образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите выпускной квалификационной работе (дипломного проекта).

По учебным дисциплинам ОП разработаны учебно-методические комплексы, которые включают рабочую программу по соответствующей дисциплине, планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов, фонды оценочных материалов.

Учебно-методические комплексы по производственным модулям содержат: рабочие программы дисциплин, реализуемых при освоении ПМ,

планы практических (лабораторных) занятий, методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы, фонды оценочных материалов, рабочие программы учебных и производственных практик (по профилю специальности).

Образовательная программа также содержит методические рекомендации по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

5.7 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (приложение 9.7)

6. Контроль и оценка результатов освоения ПОП

6.1 Контроль и оценка освоения компетенций при прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, практического опыта) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий, промежуточный контроль и по завершению изучения образовательной программы - итоговая аттестация.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Преподавателям рекомендуется использовать следующие формы текущего контроля: словарная, терминологическая работа, контрольная работа, тестирование, решение задач и выполнение упражнений по изучаемой теме, выполнение индивидуальных заданий, работа в группах и парах с целью взаимообучения и взаимоконтроля, выполнение разнообразных заданий с целью определения объема остаточных знаний по изучаемому материалу. Для обеспечения самостоятельного выполнения рубежных контрольных точек (РКТ) обучающимися, проведение их в учебной группе, как правило, осуществляется по нескольким вариантам или по индивидуальным заданиям. Результаты выполнения РКТ анализируются преподавателем, на последующих учебных занятиях наиболее типичные ошибки подвергаются анализу.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины или МДК. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. В промежуточную аттестацию по дисциплине, МДК или профессиональному модулю могут включаться следующие формы контроля: экзамен, экзамен квалификационный, зачет, зачет с оценкой.

Для оценивания знаний умений, сформированности компетенций применяются задания из фондов оценочных материалов по соответствующим компонентам образовательной программы.

Обучающиеся в академии по ПОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья при прохождении промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов.

6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация – завершающая образовательную программу форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ПОП СПО. Допуск к ГИА производится приказом ректора университета.

Темы дипломных проектов (работ) определяются кафедрой аграрных технологий факультета СПО и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практикоориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ПОП СПО.

Перечень тем обсуждается на заседаниях предметных цикловых комиссий факультета СПО с участием председателей ЭК и согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Выбор темы дипломного проекта (работы) обучающимся осуществляется до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения. О выбранной теме обучающийся сообщает в личном заявлении, которое пишется на имя заведующего кафедрой. Заявление подается в период с 01 марта по 15 марта текущего учебного года.

Объем дипломного проекта (работы) должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломного проекта (работы) должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Конкретные требования к объему и содержанию дипломного проекта (работы) установлены положением о итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в Курском ГАУ, программой ГИА по данной специальности и методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы.

Законченный и надлежащим образом оформленный дипломный проект (работа) представляется руководителю дипломного проекта (работы) в соответствии с календарным планом выполнения дипломного проекта (работы). Руководитель подписывает ее и вместе с письменным отзывом

представляет председателю предметной (цикловой) комиссии по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на проверку и согласование. Председатель предметной (цикловой) комиссии проверяет работу, подписывает и передает заведующему кафедрой, который в соответствии с полномочиями решает вопрос о допуске обучающегося к защите и назначении рецензента. Решение о недопуске обучающегося к защите рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя дипломного проекта (работы). Протокол заседания кафедры представляется декану факультета СПО.

Допущенный к защите дипломный проект (работа) направляется на рецензию. С целью повышения объективности оценки работы выпускника и кафедры в целом в качестве рецензента назначаются сторонние специалисты, имеющие высшее образование, работающие в соответствующей области, имеющие необходимый опыт работы (как правило, не менее 3-х лет) и обладающие достаточным уровнем профессиональных знаний и навыков в области выполняемого дипломного проекта (работы).

Для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломного проекта (работы) формируется экзаменационная комиссия.

ЭК формируется из педагогических работников университета и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В состав ЭК входят 5 человек: председатель и 4 члена комиссии. Состав ЭК утверждается приказом ректора университета не позднее, чем за два месяца до начала работы ЭК.

Председатель ЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации по представлению университета.

Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в университете, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании ЭК с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность защиты не должна превышать 0,5 часа.

Процедура защиты осуществляется в следующем порядке.

Председатель ЭК объявляет защиту. Затем предоставляется слово обучающемуся для доклада. За время доклада члены ЭК оценивают умение обучающегося доложить о проделанной работе.

После доклада председатель предоставляет членам ЭК возможность задавать обучающемуся вопросы. Обучающемуся предоставляется слово для ответов на вопросы и замечания. Затем зачитываются отзыв руководителя и рецензия.

Решения ЭК об оценке, присвоении квалификации и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании 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 ЭК является решающим.

При определении оценки за дипломного проекта (работы) учитываются следующие показатели:

- актуальность темы и содержания дипломного проекта (работы);
- системность, логическая взаимосвязь всех частей дипломного проекта (работы);
- качество оформления работы, ее соответствие действующим стандартам и др.

Также ЭК оценивает общие и профессиональные компетенции обучающихся. Оценка компетенций осуществляется с помощью показателей и критериев, указанных в экспертном листе, входящем в состав фонда оценочных материалов ГИА.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», вносятся в зачетную книжку на соответствующей странице и объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ЭК.

В приложении 9.6 к ПОП представлена программа ГИА.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют дипломный проект (работу) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет с учетом ПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО.

7 Организационно-педагогические условия реализации ОП

7.1 Общесистемные условия

Курский ГАУ на правах собственности обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ОП.

7.2 Материально-техническое оснащение образовательной программы

Реализация ПОП осуществляется в учебных аудиториях для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также в помещениях для самостоятельной работы, мастерских и лабораториях, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения.

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка;
- Математики;
- Экологических основ природопользования;
- Экономики, менеджмента и маркетинга;
- Ботаники и физиологии растений;
- Почвоведения, земледелия и агрохимии;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Учебная аудитория для проведения учебных занятий Г-340

Основное оборудование: парты, мультимедийный проектор, экран настенный, доска, трибуна.

Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-354

Основное оборудование: стол-мойка – 1 шт., миниспиртзавод – 1 шт., электроплита «Веко» – 1 шт., сушилка инфракрасная 6 поддонная – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., столы для весов – 2 шт., весы настольные

циферблатные – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., электросушитель овощей и фруктов «Ветерок 2» – 1 шт., столы физические пристенные – 5 шт., минидробилка РМНИ ручная для винограда – 1 шт., ручной пресс – 1 шт., бочка для засолки с гнетом – 1 шт., соковыжималка Braun – 1 шт., фритюрница Moulinex – 1 шт., кухонный комбайн MAUNFELD – 1 шт., сахариметр-поляриметр СУ-5 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт., ареометры для сахара – 6 шт., шкафы для хранения – 2 шт., морозильный шкаф «Бирюса» – 1 шт., люминоскоп настольный ЛН-ЗУ «Сова» – 1 шт., нитромер портативный Нитрат-тест – 1 шт., цифровые термометры для жидкостей – 3 шт., карманный измеритель Вrix и кислотности яблок – 1 шт., портативный поляриметр П-161 – 1 шт., штативы – 1 шт., рН-метр рН-150МИ – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска классная – 1 шт., столы островные физические - 4 шт., столы торцевые - - 2 шт., стулья - 23 шт.

Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.

Спортивный комплекс

- Спортивный зал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Стрелковый тир.

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- Актовый зал.

Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий и баз практики по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обозначено в рабочих программах учебных дисциплин.

Лицензионное программное обеспечение профессионального назначения:

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2.	Paint.NET	свободное ПО
3.	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4.	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
5.	Microsoft office 2007	лицензия
6.	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО

2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмулятор Андроид)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	VisualStudio Code	свободное ПО
11	CorelDraw Graphics Suite 2021	лицензия
12	Realtime Landscaping Architect 2020	лицензия
14	Dia	свободное ПО
15	КОМПАС 3D v19	лицензия

7.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Образовательная программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена учебно-методическими материалами, представленными в виде учебно-методического комплекса по всем учебным дисциплинам, производственным модулям, производственной преддипломной практике, рекомендациям по выполнению и защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Реализация ПОП обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей ПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд Академии обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает печатные периодические издания (журналы): «Хранение и переработка с.х. сырья», «Аграрная наука». Кроме собственного фонда, библиотека предоставляет своим читателям возможность пользоваться полнотекстовыми учебными ресурсами электронно-библиотечной системы «Лань», BOOK.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационно-справочным и поисковым системам «Гарант».

В библиотеке Курского ГАУ 3 читальных зала, в том числе электронный, оборудованный 12 компьютерами. Общее количество посадочных мест в читальных залах – 300.

7.4 Кадровое обеспечение реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Общее количество преподавателей осуществляющих реализацию дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составит 36 человек.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

7.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным Изменения - 05 законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря

2012 .г No 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»».

7.6 Механизмы оценки качества образовательной программы

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется в рамках системы внутренней оценки, включающей текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Организация текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся факультета среднего профессионального образования в Курском ГАУ».

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет/зачет с оценкой;
- курсовой проект (работа);
- итоговая контрольная работа;

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, количество зачетов - не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Экзамен квалификационный по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) в составе профессионального модуля. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю принимается квалификационной комиссией, включая представителя работодателя от профильной организации. Членами квалификационной комиссии являются преподаватели профессиональных модулей и профильных дисциплин по данной специальности. Председателем назначается специалист от профильной организации.

Итоговая аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и демонстрационного экзамена, порядок проведения ГИА определен

положением «О государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в Курском ГАУ», подготовка ВКР осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы. Прохождению итоговой аттестации подлежат все обучающиеся.

8. Характеристика социокультурной среды, сформированной в Курском ГАУ

В Курском государственном аграрном университете имени И.И. Иванова созданы все условия для личностного и профессионального роста, представлен широкий спектр возможностей для самореализации студентов.

В университете действует «Управление воспитательной работы и молодежной политики». Главной целью «Управления воспитательной работы и молодежной политики» является организация воспитательного процесса в Академии посредством реализации программ воспитательной и внеучебной работы, направленной на развитие профессиональных и личностных качеств, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей, формирование у обучающихся чувства патриотизма и любви к Родине, активной гражданской позиции, создание в молодежной среде атмосферы взаимного уважения, толерантности, бережного отношения к культурному наследию, традициям, природе и окружающей среде.

Управление воспитательной работы и молодежной политики активно сотрудничает с молодежными объединениями и организациями Курской области, другими регионами в вопросах воспитательной деятельности и определению приоритетных направлений развития с целью формирования позитивного имиджа студента Курского ГАУ.

Более 10 лет в университете работают студенческие отряды разной направленности. Участие в волонтерской деятельности развивает у обучающихся организационные способности и чувство ответственности, помогает освоить навыки работы в команде и организации совместной деятельности, способствует формированию активной гражданской позиции и развитию чувства патриотизма.

В университете функционируют студенческие клубы: спортивный клуб «Импульс», КВН, военно-патриотический клуб «На безымянной высоте», клуб интеллектуальных игр, клуб исторической реконструкции «РАРОГ».

Штаб студенческих отрядов Курского государственного аграрного университета им. И.И. Иванова был образован 25 июня 2020.

Центр творчества, досуга и социально-психологической помощи, действующий в академии, ставит своей основной задачей - повышение социальной активности и раскрытие творческого потенциала студентов, организация разнообразных форм досуга и отдыха, создание условий для

саморазвития и самореализации.

В Курском ГАУ действуют творческие студии: студия народного танца «Самоцветы», студия эстрадного танца «Миллениум», студия эстрадного вокала «Акцент», студия народного вокала «Яхонт», театральная студия, театр художественного слова, студия современного эстрадного танца «ДенСХАус».

Деятельность сотрудников отдела молодежной политики и проектной деятельности направлена на реализацию студенческих инициатив, подготовку социальных проектов, участие в волонтерской деятельности, поисковом движении, включение в Штаб РСО, организацию творческих мастер-классов, КВН, турниров по интеллектуальным играм и т.д.

На факультете среднего профессионального образования поддерживается атмосфера полной вовлеченности студентов в жизнь Академии. Студенческая администрация поделена на сектора и занимается организацией и сопровождением культурно-массовых мероприятий.

Спортивный сектор - это возможность развиваться в спорте, участвовать в соревнованиях, занимать призовые места. Настольный теннис, пауэрлифтинг, айкидо, сапсёрфинг и многие другие традиционные и совершенно необычные виды спорта, например, спортивный меч – то, чем занимаются студенты во внеурочное время.

Научный сектор представлен студенческим научным обществом: студенты участвуют в конференциях и конкурсах, пишут статьи, разрабатывают инновационные проекты.

На факультете среднего профессионального образования функционирует школа студенческого кураторства «Перспектива» - наставничество студентов старших курсов над младшими для мягкой адаптации студентов, особенно тех, кто приезжает из районов Курской области и других городов. Профориентационный отряд «Компас» - это взаимодействие со школьниками - потенциальными абитуриентами. Студенты факультета активно вовлечены в волонтерскую деятельность: Добровольческий отряд «ЭкоДобро» и «Надежда» - это деятельность по поддержанию чистоты окружающей среды, помощь монастырям, детским домам. На кафедрах функционирует множество кафедральных кружков.

9. Приложения

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (вид подготовки – базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки) представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ 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», а также с учетом потребностей рынка труда. Основная профессиональная образовательная программа представляет собой 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, а также рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору);

организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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.

Разработанная образовательная программа предусматривает теоретическую и профессионально-практическую подготовку обучающихся. Теоретическая подготовка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, выполнение курсовых проектов. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных

видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Содержание программ практик включает виды деятельности, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей рецензируемой образовательной программы наглядно демонстрируют использование в целях реализации компетентного подхода активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Анализ программ дисциплин, профессиональных модулей и практик показал, что при реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля успеваемости. При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций и степень их общей готовности к профессиональной деятельности. В рабочих программах по дисциплинам и профессиональным (модулям) при проведении практических и лабораторных занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен. Оценочные материалы государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям ФГОС СПО по данной специальности. В качестве сильных сторон программы следует отметить, что к ее реализации будет привлечен достаточно опытный преподавательский состав, а также ведущие специалисты с производства.

Таким образом, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми обучающимися общими, профессиональными компетенциями.

Заключение: программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки) соответствует современным требованиям, предъявляемым к подготовке специалистов, разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Генеральный директор
ООО «КУРСКСАХАРПРОМ»



Смирнов О.Е.

Директор филиала «Любимовский»
ООО «КСП»



Ченцов А.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (вид подготовки – базовая, на базе основного общего образования)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.05.2022 № 341.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) составлена с учетом:

- положений Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- требований действующего Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №341 (с изменениями и дополнениями)

Основная профессиональная образовательная программа разработана кафедрой аграрных технологий и кафедрой специальностей технического и социально-экономического профиля ФГБОУ ВО Курский ГАУ.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий, форм аттестации и определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в себя: общую характеристику основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (цель, срок освоения ОПО, структуру и объем (трудоемкость) ПОП, требования к абитуриентам, востребованность выпускников и дальнейшая образовательная траектория), учебный план, календарный учебный график, матрицу соответствия компетенций и составных частей ПОП, учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебно-методический комплекс по производственной практике (преддипломной), программу ГИА, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена содержит следующие разделы:

1. Общие положения.

2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
4. Планируемые результаты освоения ПОП.
5. Структура и содержание ПОП.
6. Контроль и оценка результатов освоения ПОП.
7. Организационно-педагогические условия реализации ОП.
8. Характеристика социокультурной среды, сформированной в Курском ГАУ.
9. Приложения.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки), направлена на освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

- ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору);

- организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- среднее общее образование;
- социально – гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника. В учебном процессе рецензируемой ПОП предполагается использование активных и интерактивных форм проведения занятий.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки)

предусматривает практическую подготовку обучающихся. Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) предусматривает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Содержащиеся в программе ГИА оценочные материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми обучающимися общими и профессиональными компетенциями, т.е. их способностями применять знания, умения и практический опыт для решения задач профессиональной деятельности.

Считаем, что рецензируемая ПОП ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (базовой подготовки) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Является актуальной и практико-ориентированной. Программа разработана с учетом потребностей работодателей Курской области и соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника по названной специальности. Концепция программы позволит обеспечить качественную реализацию учебного процесса в Курском ГАУ.

Генеральный директор
ООО «КУРКСАХАРПРОМ»



Смирнов О.Е.

Директор филиала «Любимовский»
ООО «КСП»



Ченцов А.П.