

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель
Матвеев Е.И.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
среднего профессионального образования по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Дата введения ФГОС: 18.05.2022 г.

Год начала подготовки: 2024 г.

Год окончания: 2028 г.

Светлоград, 2024 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее – ГБПОУ СРСК)

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское дело и бухгалтерский учет» протокол №11 от «25» июня 2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена.....	4
1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ.....	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.....	5
1.3.1. Цель ППССЗ.....	5
1.3.2. Нормативный срок освоения ППССЗ.....	5
1.3.3. Структура и объем ППССЗ.....	5
1.3.4. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ.....	6
1.3.5. Возможности продолжения образования выпускника.....	6
1.3.6. Основные пользователи ППССЗ.....	6
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.2. Виды профессиональной деятельности.....	6
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	6
3.1. Компетентностная модель выпускника.....	6
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ.....	8
4.1. Учебный план представлен на официальном сайте ГБПОУ СРСК.....	8
4.2. Календарный учебный график.....	8
4.3. Рабочие программы дисциплин.....	8
4.3.1. Рабочие программы базовых дисциплин.....	8
4.3.2. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.....	9
4.3.4. Рабочие программы профессиональных модулей.....	9
4.4. Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной).....	10
4.5. Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации).....	10
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	10
5.1. Контроль и оценка освоения программы подготовки специалистов среднего звена, профессиональных и общих компетенций.....	10
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.....	11
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	12
6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ.....	12
6.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	12
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	12
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	13
7 НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ.....	14
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника.....	14
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной, государственной итоговой аттестации.....	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, реализуется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК) и представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.12.2014 N 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования Техн19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержден Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 « О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (*ред. от 18.08.2016г.*);

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Цель ППССЗ

Цель (миссия) ППССЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие российского регионального дизайнерского сообщества;
- 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.

1.3.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

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

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Структура и объем ППССЗ

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 2052
Практика	Не менее 900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

1.3.4. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ

Прием граждан на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования в соответствии с Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 23 января 2014 года № 36 (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 11.12.2015 г. № 1456 "О внесении изменений в порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 23 января 2014 года № 36), в соответствии с Правилами приёма в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

1.3.5 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, подготовлен к освоению ОПОП, наряду с гражданами, имеющими среднее общее образование.

1.3.6 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- администрация и коллективные органы управления Колледжа;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

2.2 Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к выполнению задач по следующим видам профессиональной деятельности (базовой подготовки):

- Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.
- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных 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 (17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья).

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

3.1 Компетентностная модель выпускника

Компетентностная модель выпускника по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья базовой подготовки представляет собой совокупный ожидаемый результат освоения настоящей ППССЗ.

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

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранными видами деятельности:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>
---	---

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

4.1 Учебный план представлен на официальном сайте ГБПОУ СРСК.

<http://svetrsk26.ru>

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся. На его основе разрабатывается и утверждается календарный учебный график.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

4.3.1 Рабочие программы базовых дисциплин

- Рабочая программа ОУД.01. Русский язык
- Рабочая программа ОУД.02. Литература
- Рабочая программа ОУД.03. История
- Рабочая программа ОУД.04. Обществознание
- Рабочая программа ОУД.05 География
- Рабочая программа ОУД.06. Иностранный язык
- Рабочая программа ОУД.07. Математика
- Рабочая программа ОУД.08. Информатика
- Рабочая программа ОУД.09. Физическая культура
- Рабочая программа ОУД.10. Основы безопасности и защиты Родины
- Рабочая программа ОУД.11. Физика
- Рабочая программа ОУД.12. Химия

- Рабочая программа ОУД.13. Биология
- Индивидуальный проект

4.3.2 Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

- Рабочая программа СГ.01 История России
- Рабочая программа СГ.02. Основы философии
- Рабочая программа СГ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Рабочая программа СГ.04. Безопасность жизнедеятельности
- Рабочая программа СГ.05. Физическая культура/ адаптационная физическая культура
- Рабочая программа СГ.06. Основы финансовой грамотности
- Рабочая программа СГ.07. Основы бережливого производства

4.3.3 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

- Рабочая программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Рабочая программа ОП.02. Процессы и аппараты пищевых производств
- Рабочая программа ОП.03. Автоматизация технологических процессов
- Рабочая программа ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности /Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.05. Основы агрономии
- Рабочая программа ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Рабочая программа ОП.07. Охрана труда
- Рабочая программа ОП.08. Основы аналитической химии
- Рабочая программа ОП.09. Правовые основы профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.10. Экологические основы природопользования
- Рабочая программа ОП.11. Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
- Рабочая программа ОП.12. Материаловедение

4.3.4 Рабочие программы профессиональных модулей

- Рабочая программа ПМ.01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
- Рабочая программа ПМ.02. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Рабочая программа ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Рабочая программа ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
- Рабочая программа ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья)

Аннотации рабочих программ размещены на официальном сайте ГБПОУ СРСК <http://svetrsk26.ru>

4.4 Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной)

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно. Программы практик разработаны на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

4.5 Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Положения о порядке и формах проведения итоговой аттестации в колледже, Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения программы подготовки специалистов среднего звена, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения программы подготовки специалистов среднего звена, профессиональных и общих компетенций осуществляется согласно Положению о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в колледже.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций на занятиях теоретического и практического обучения.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- курсовые работы (проекты);
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по дисциплине, профессиональному модулю (МДК, практикам) может проводиться в следующих формах:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике обучающимися представляются отчеты по выполнению заданий по практике, характеристики, отзывы руководителей практик и аттестационные листы с места прохождения практики.

В целях проверки уровня овладения обучающимися видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями по итогам профессионального модуля, проводится экзамен квалификационный. В качестве председателя экзаменационной комиссии привлекается квалифицированный специалист предприятия отрасли, имеющий профильное образование.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников Колледжа, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) имеют практико-ориентированный характер и отвечают следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность задания;
- актуальность.

Каждая тема выпускной квалификационной работы (дипломный проект) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии ГБПОУ СРСК и утверждаются директором.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломного проекта), в том числе им может быть предложена другая тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) разрабатывают индивидуальные задания, которые рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются директором колледжа.

Выполненная выпускная квалификационная работа (дипломный проект) вместе с отзывом руководителя направляется на рецензию.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты квалификационной работы (дипломного проекта).

Объем времени на подготовку и защиту квалификационной работы (дипломного проекта) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) - 5 недель;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) - 1 неделя.

На защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) Государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников Колледжа, которая должна осуществляться государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы и результатам освоения основной образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются Колледжем в соответствии с календарным учебным графиком.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора «ГБПОУ СРСК».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Ресурсное обеспечение ППССЗ ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

6.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

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

Подготовку по ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляют **11 преподавателей**.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, профессиональных модулей, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям ФГОС.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой ГБПОУ СРСК.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам Колледжа. Также используется фонд ЭБС «znanium.com», который предоставляет:

- возможность индивидуального доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет;
- возможность одновременного индивидуального доступа к содержимому ЭБС в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- возможность поиска по всему содержанию ЭБС.

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, предусмотренной ФГОС СПО, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Материально-техническое обеспечение включает:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационно-коммуникационных технологий;

безопасности жизнедеятельности;

бережливое производство;

процессов и аппаратов пищевых производств;

технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);

технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

автоматизации технологических процессов;

контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в интернет;

актовый зал; и др.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Для занятий физической культурой и спортом используются спортивные залы, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Для проведения учебно-воспитательных мероприятий используются актовый зал, библиотека, читальный зал с возможностью выхода в сеть Интернет.

Имеющаяся материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

7 НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация выпускников специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья регламентируется Положением о формах, периодичности, системе оценок и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в ГБПОУ СРСК, Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ СРСК.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СРСК.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточной и итоговой аттестации включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических и самостоятельных, контрольных и курсовых работ;
- программы учебной и производственной практик;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной, государственной итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются 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 по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, материалы зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ,

рефератов и т.п., а так же иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Предусмотрены следующие виды текущего контроля: опрос, контрольные работы, тестирование, собеседование и др.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- 1) текущая аттестация знаний в семестре;
- 2) промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- 3) государственная итоговая аттестация