

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2023 10:28:23
Уникальный программный ключ:
a709f3afe0a33d7245d270653c88f6bb97872dd0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**

ОП одобрена решением
Ученого совета ДГТУ
Протокол № 12 от «29» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор


Б. Ч. Месхи
«29» июня 2023 г.

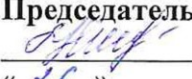

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

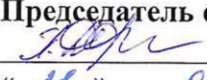
Квалификация выпускника: техник-технолог

Срок получения образования по ОП: 2 года 10 месяцев

Согласовано:

Проректор по УР и НО

С.В. Пономарева
«29» 06 2023 г.

Председатель совета родителей

И.Ф. Ли
«26» 06 2023 г.

Председатель совета обучающихся

П.Г. Джос
«28» 06 2023 г.

Представители работодателей:
Генеральный директор ООО Донское
винодельческое хозяйство «Эльбузд»


Т.И. Гончарова
«29» 06 2023 г.


Директор ООО «ФАВОРИТ»


А.В. Кузнецов
«29» 06 2023 г.





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(ДГТУ)

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора

Авиационно-технологического колледжа


Д.А. Мальцева
« 16 » 06 2023 г.


Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии Авиационно-технологического колледжа, протокол № 9 от « 19 » 06 2023 г.

Председатель цикловой комиссии

 А.Ю. Коротенко

Одобрена на заседании педагогического совета Авиационно-технологического колледжа, протокол № 5 от « 20 » 06 2023 г.

Председатель педагогического совета

 В.А. Зибров

ВВЕДЕНО ВПЕРВЫЕ 2023-

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
1.1 Цели разработки ОП	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОП	4
2 Общая характеристика ОП	5
2.1 Квалификация выпускника	5
2.2 Объем ОП	5
2.3 Срок освоения ОП	6
2.4 Требования к абитуриенту	6
3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1 Область профессиональной деятельности выпускника	6
3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	7
4 Планируемые результаты освоения ОП	7
4.1 Общие компетенции	7
4.2 Профессиональные компетенции	8
5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП	9
5.1 Учебный план	9
5.2 Календарный учебный график	11
5.3 Рабочие программы и комплексы дисциплин (модулей)	11
5.4 Программы всех видов практик	11
5.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	12
6 Условия реализации ОП	13
6.1 Требования к материально-техническому оснащению ОП	13
6.2 Требования к кадровым условиям реализации ОП	14
6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	15
6.4 Требования к организации воспитания обучающихся	16
6.5 Примерные расчеты нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации ОП	16
7 Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по ОП	17
7.1 Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	17
7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации	18
8 Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья	18

1 Общие положения

1.1 Цели разработки ОП

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее –ОП СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по Федеральному государственному образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341 (далее – ФГОС СПО).

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОП представляет собой систему учебных и методических документов, обеспечивающих реализацию учебного процесса, воспитание и качество подготовки обучающихся, а также служит основой для определения критериев оценки и внедрения процедур постоянного улучшения для достижения ожидаемых результатов по вышеуказанным процессам.

ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования

1.2 Нормативные документы для разработки ОП

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО по специальности 32.02.05 Агрономия и виноделие составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800;

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390;

- Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355»;

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Устав и иные локальные нормативные акты ДГТУ.

2 Общая характеристика ОП

2.1 Квалификация выпускника

Квалификация специалиста среднего звена, присваиваемая выпускникам по результатам освоения ОП: техник-технолог.

2.2 Объем ОП

Общий объем ОП на базе среднего общего образования составляет 4464 академических часа, из них вариативная часть составляет 1296 часов. На практическую подготовку отведено 1044 часа.

2.3 Срок освоения ОП

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОП	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ОП в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе составляет не более срока получения образования. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования.

Срок получения среднего профессионального образования по ОП в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Таблица 2

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	85 2/6 нед.
Учебная практика	27 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	1 4/6 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

2.4 Требования к абитуриенту

К абитуриенту предъявляются требования о наличии документа о среднем общем образовании.

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Техник-технолог
Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

4 Планируемые результаты освоения ОП

4.1 Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

ситуациях;

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

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

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

4.2 Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями.
Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования ПК 5.2. Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла ПК 5.3. Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции ПК 5.4. Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции

5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП

5.1 Учебный план

Учебный план ОП СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОП СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;
- распределение по семестрам;
- объемные показатели проведения государственной итоговой аттестации.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, составляет не более 70 процентов от

общего объема времени, отведенного на ее освоение, без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Структура и объем ОП специальности ОП СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья включает:

- дисциплины (модули);
- практику;
- государственную итоговую аттестацию.

Учебный план содержит следующие циклы:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

Обязательная часть общего социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства».

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 48 академических часов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 48 академических часов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренных на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых

производств», «Автоматизация технологических процессов», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

ОП СПО предусматривает включение адаптационной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО, а также дополнительный вид деятельности, предусматривающий освоение профессии рабочего, должности служащего. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья содержится в составе ОП СПО.

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья содержится в составе ОП СПО.

5.3 Рабочие программы и комплексы дисциплин (модулей)

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения.

Утвержденные в установленном порядке рабочие программы дисциплин (модулей) и комплексы находятся в составе ОП СПО.

5.4 Программы всех видов практик

Практика является обязательным разделом ОП СПО. Она осуществляется в форме практической подготовки и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся концентрировано при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Практика осуществляется в форме практической подготовки и реализуется:

- в ДГТУ;

- в организациях, осуществляющих деятельность по профилю ОП СПО, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки на основании договора, заключаемого между ДГТУ и профильной организацией.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ДГТУ по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «ФАВОРИТ», ООО ДВХ «ЭЛЬБУЗД».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующей организации.

Программы учебных, производственных практик, утвержденные в установленном порядке содержатся в составе ОП СПО.

5.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

В соответствии с пунктом 2 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» воспитание понимается как деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитание рассматривается одним из ключевых факторов социализации подрастающего поколения, освоения профессии как социальной функции, самореализации в профессии, формирования конкурентоспособности специалиста.

Стратегические задачи профессионального воспитания и социализации обучающихся профессиональных образовательных организаций решаются в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ОП СПО способствует формированию социокультурной среды, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности,

сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Рабочая программа воспитания направлена, прежде всего, на достижение личностных результатов как результата воспитания, предусмотренного ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа воспитания способствует формированию социокультурной среды, созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы описывается системы возможных форм и способов работы с обучающимися.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы содержатся в составе ОП СПО.

6 Условия реализации ОП

ДГТУ осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

6.1 Требования к материально-техническому оснащению ОП

ДГТУ располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом.

6.1.1 Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;

- иностранного языка;
- информационно-коммуникационных технологий;
- безопасности жизнедеятельности;
- для самостоятельной работы.

Лаборатории:

- биохимического и спектрального анализа пищевых продуктов
- бродильных производств и виноделие
- процессы и аппараты пищевых и биотехнологических производств
- органолептической оценки пищевых продуктов

Мастерские:

- бродильных производств и виноделие.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал.
- Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДГТУ.

6.1.2 Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

ДГТУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Оснащение представлено в справке о материально-технических условиях реализации ОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья содержится в составе ОП.

6.2 Требования к кадровым условиям реализации ОП

Реализация ОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, 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 имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей

руководителей, специалистов и служащих (далее – ЕКС), а также в профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ОП, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака», в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет более 25 процентов.

Сведения о кадровом обеспечении содержится в составе ОП СПО.

6.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

ОП СПО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю), практикам.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Реализация ОП СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечивается доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.4 Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими ОП осуществляется на основе включаемых в настоящую ОП рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Условия организации воспитания определяются ДГТУ. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5 Примерные расчеты нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации ОП

Финансовое обеспечение реализации ОП СПО осуществляется в объёме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и профессии с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей) по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования, разработанной во исполнение положений постановления Правительства РФ от 26.06.2015 г. № 640 «О порядке формирования государственного задания на оказание государственных услуг (выполнение работ) в отношении федеральных государственных учреждений и финансового обеспечения выполнения государственного задания» (Собрание законодательства Российской Федерации, 13.07.2015, № 28, ст.4226) и приказа Минобрнауки России от 26.03.2021 № 209 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете

объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением» (Зарегистрировано в Минюсте России 28.05.2021 № 63676).

7 Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по ОП

7.1 Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

Оценка качества освоения ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме квалификационных экзаменов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой), зачетов и других форм контроля (устный опрос, письменный опрос, тестовый контроль).

Промежуточная аттестация в форме зачета, зачета с оценкой (дифференцированный зачет), других форм контроля проводится за счет часов, отведенных на их освоение. Количество зачетов, зачетов с оценкой (дифференцированный зачет) не превышает 10 зачетов в учебном году, а экзаменов 8. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств по основным образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ ректора ДГТУ от 19.03.2021 № 53). Фонды оценочных средств являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы и представляют совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разработаны и утверждены ДГТУ, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатывается ДГТУ и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

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

Выпускники, освоившие ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Для государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства. Требования к содержанию объема и структуре дипломной работы, а также к организации и проведению демонстрационного экзамена содержатся в программе ГИА.

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

Программа ГИА и фонд оценочных средств для проведения ГИА содержатся в составе ОП СПО.

8 Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ДГТУ созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования по образовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

Под специальными условиями для получения образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг педагога-психолога, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание организации и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Образование обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Получение доступного и качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в колледже комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте <https://donstu.ru>.

Для оказания обучающимся с ОВЗ необходимой помощи, ответственным за координацию деятельности обучающихся назначен педагог-психолог.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;
- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), мультимедийной системой.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;
- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;
- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ предусматривает:

1. Включение в учебный план специализированных адаптационных дисциплин с целью дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации. Набор адаптационных дисциплин определяется исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся с ОВЗ.

2. В образовательном процессе следует широко использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

3. Обеспечение обучающихся с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (обучающиеся с нарушением слуха получают информацию визуально, с нарушением зрения - аудиально (с использованием программ-синтезаторов речи).

4. Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются

специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

5. Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Порядком о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

6. Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий как в академической группе, так и индивидуально.

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Представленная на рецензирование образовательная программа (далее – ОП) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана ДГТУ.

Программа обеспечивает:

- проведение учебных занятий в различных формах, дисциплинам и модулям;
- проведение практик;
- проведение контроля качества освоения ОП посредством текущего контроля успеваемости;
- проведение промежуточной аттестации обучающихся;
- проведение государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура и содержание ОП разработана в соответствии с требованиями 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 г. № 341.

ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно - педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде описания ОП, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей) и практик, оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В ОП определены:

- планируемые результаты освоения программы - общие и профессиональные компетенции обучающихся;
- личностные результаты программы воспитания;
- планируемые результаты обучения по каждому дисциплинам (модулям) и практикам, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения ОП.

В программе указаны:

- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- виды деятельности, к которым готовятся выпускники;
- планируемые результаты освоения компетенций и др.

ОП разработана в форме комплекта документов, который ежегодно актуализируется с учетом особенностей образовательного процесса, запросов работодателей, развития региона.

ОП предусматривает различные виды учебных занятий.

ОП соответствует требованиям ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:
Директор ООО «ФАВОРИТ»



А.В.Кузнецов
«29» 06 2023 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы
образовательной программы
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Экспертное заключение дано генеральным директором ООО Донское винодельческое хозяйство «Эльбузд» Гончаровой Т.И.

На экспертизу представлена образовательная программа (далее – ОП) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработанная ДГТУ.

Нормативной базой для разработки являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800;

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390;

- Нормативно-методические документы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донской государственный технический университет».

Представленная на экспертизу ОП соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с ориентацией на модульно-компетентностный подход.

Программа ориентирована на подготовку специалистов среднего звена квалификации «Техник-технолог».

Анализ ОП свидетельствует в пользу того, что у выпускника будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

Эксперт при рассмотрении представленных на экспертизу материалов ОП, пришел к выводу, что:

1. Дан перечень нормативной документации на основе которой разработана данная ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Области и объекты профессиональной деятельности выпускника, виды его профессиональной деятельности, отраженные в ОП, полностью соответствуют ФГОС специальности и нацеливают выпускника на дальнейшую профессиональную деятельность.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП, разработаны в соответствии с Уставом и локальными нормативными актами ДГТУ.

4. Учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, программа ГИА специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья отличаются четко выверенной структурой, логичностью, связанностью.

5. Организационно-педагогические условия реализации ОП соответствует требованиям ФГОС СПО.

6. Программа и Порядок проведения государственной итоговой аттестации регламентированы образовательной организацией на основании требований, предъявляемых ФГОС СПО.

На основании проведенной экспертизы можно сделать вывод, что ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствует требованиям ФГОС СПО и современным требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать полученные компетенции в своей профессиональной деятельности.

Эксперт:

Генеральный директор
ООО Донское винодельческое
хозяйство «Эльбузд»



Т.И. Гончарова

202₅ г.

Рецензия

на фонд оценочных средств
образовательной программы
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Представленный на рецензирование Фонд оценочных средств (далее ФОС) образовательной программы (далее – ОП) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья используется при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

ФОС сформированы в соответствии с требованиями валидности, надежности, объективности.

Материалы ФОС полностью соответствуют содержанию рабочих программ дисциплин (модулей) и всех видов практик, а также образовательным технологиям, используемым в учебном процессе.

Фонды оценочных средств включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику письменных работ.

Оценочные средства для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОП разрабатываются и утверждаются в установленном порядке в необходимых формах.

ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов, приобретенных обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Фонды оценочных средств ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствуют требованиям ФГОС СПО и рекомендуются к реализации в учебном процессе.

Рецензент:
Директор ООО «ФАВОРИТ»



А.В.Кузнецов

«29» 06 2023 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы фонда оценочных средств
образовательной программы по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Генеральным директором ООО Донское винодельческое хозяйство «Эльбузд» Гончаровой Т.И. проведена экспертиза фонда оценочных средств (далее ФОС) образовательной программы (далее – ОП) среднего профессионального образования (далее СПО) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ДГТУ представлены на экспертизу:

- перечень общих и профессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОП;
- типовые контрольные задания, необходимые для оценки результатов освоения дисциплин (модулей), всех видов практик ОП;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций.

На основании рассмотрения представленных на экспертизу материалов, сделаны следующие выводы.

1. Структура и содержание ФОС ОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствует требованиям, предъявляемым к структуре и содержанию фондов оценочных средств ОП, а именно:

1.1 Перечень формируемых профессиональных и общих компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОП соответствует ФГОС.

1.2 Определена процедура оценки общих и профессиональных компетенций.

1.3 Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОП соответствуют требованиям к содержанию оценочных средств, и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности общих и профессиональных компетенций.

1.4 Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению оценивания результатов обучения, сформированности профессиональных и общих компетенций.

2. Направленность ФОС соответствует целям ОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3. Объём ФОС соответствует учебному плану ОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

4. По качеству ФОС в целом позволяет обеспечить объективность и достоверность результатов, приобретенных обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

5. Разработанные преподавателями ДГТУ, фонды оценочных средств соответствуют требованиям ФГОС ОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Эксперт:

Генеральный директор

ООО Донское винодельческое хозяйство «Эльбузд»



Т.И. Гончарова

2023 г.