



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕДЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе

*Софья Евгеньевна Хохлова* Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

*программа подготовки специалистов среднего звена*

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

**Квалификация – техник-технолог**

**Организация-разработчик: ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева**

**Экспертные организации:**

ВНИИ холодильной промышленности филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых  
систем им. В.М. Горбатова» РАН

**Москва, 2025 г.**

## **Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

**Раздел 7. Итоговая аттестация**

**Раздел 8. Характеристика среды университета, обеспечивающей развитие общих и профессиональных компетенций**

**Раздел 9. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**Раздел 10. Разработчики примерной основной образовательной программы**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Приложение 5. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 6. Программа и фонд оценочных средств итоговой аттестации (по специальности)

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 № 341 (далее – ФГОС СПО).

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, регламентирует цели, ожидаемые результаты, оценку качества подготовки выпускника.

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

ППССЗ ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. В соответствии с Рекомендациями 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 специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259) определен профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

Реализация ППССЗ по специальности осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Цель основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку техников- технологов в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития.

В области обучения, целью ППССЗ по специальности является: развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, подготовка выпускников, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности.

В области воспитания, целью ППССЗ по специальности является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности,

организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

1.2. Нормативные основания для разработки ППССЗ:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями на 20 января 2021 года);
- 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. № 341;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный Министерством труда и социальной защиты России от 28.10.2019 № 694н;
- иных нормативно-методических документов Министерства просвещения Российской Федерации и Министерства науки и высшего образования Российской Федерации; Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор);
- Устав ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»;
- Положение о Технологическом колледже.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;  
ПК – профессиональная компетенция;  
ИА – итоговая аттестация.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

Присваиваемая квалификация: техник-технолог

Нормативные сроки освоения ППССЗ:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
Основное общее образование	3 года 10 месяцев

Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очных формах обучения.

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

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

### Структура и объем образовательной программы

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 образователь-	5940

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, содержание и организация образовательного процесса регламентируются следующими документами:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных предметов, дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, фондами оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинами профессиональным модулям;
- рабочими программами практик (учебной, производственной, (по профилю специальности, преддипломной), включающими фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам;
- рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы
- программой итоговой аттестации, фондом оценочных средств для проведения итоговой аттестации;
- другими локальными нормативными документами и методическими материалами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

### **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;
- Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов 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 профессии "Засольщик овощей"

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:**

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		техник
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	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 профессии "Засольщик овощей"	ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Засольщик овощей"	осваивается

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Код проф-стандарта	Наименование профессионального стандарта
22.003	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н "Об утверждении профессионального стандарта " Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья " (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 г., регистрационный N 58531).</p> <p><b>Обобщенная трудовая функция:</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Трудовая функция:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>2. C/06.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов</li> </ul>

#### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

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

Код	Наименование
OK 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
OK 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>ВД 1</b>	<b>Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях</b>
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями.
<b>ВД 2</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях</b>
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов
<b>ВД 3</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
<b>ВД 4</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
<b>ВД 5</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Засольщик овощей"</b>
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов

В соответствии с ФГОС СОО результаты освоения обучающимися образовательной программы:

личностные, включающие готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленность

правленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысовых установок, отражающие личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметные, включающие освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметные, включающие освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
  - 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
  - 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
  - 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
  - 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
  - 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
  - 14) сформированности экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
  - 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.
- Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:
- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
  - 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
  - 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
  - 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов, ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки и обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

Конкретные предметные результаты по предметным областям отражены в рабочих программах учебных дисциплин.

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план устанавливает такие качественные и количественные характеристики образовательной программы как:

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

Максимальный объем учебной нагрузки, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению образовательной программы устанавливается учебным планом.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар и другое), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

**Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлен в приложении 1**

### **5.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**Календарный учебный график по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлен в приложении 2.**

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

**Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей  
(приложение 3).**

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей являются обязательной составной частью по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины – документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Рабочая программа профессионального модуля - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

**ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА:**

Учебные дисциплины (обязательные учебные предметы, дополнительные учебные предметы):

- ОУД.01 Русский язык
- ОУД.02 Литература
- ОУД.03 История
- ОУД.04 Обществознание
- ОУД.05 География
- ОУД.06 Математика
- ОУД.07 Физическая культура
- ОУД.08 Основы безопасности и защита Родины
- ОУД.09 Физика
- ОУД.10 Иностранный язык
- ОУД.11 Биология
- ОУД.12 Информатика
- ОУД.13 Химия
- ОУД.14 Введение в специальность

**ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

Учебные дисциплины социально-гуманитарного учебного цикла:

- СГ.01 История России
- СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
- СГ.04 Физическая культура
- СГ.05 Основы финансовой грамотности
- СГ.06 Основы бережливого производства

### Общепрофессиональные дисциплины:

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
- ОП.03 Автоматизация технологических процессов
- ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
- ОП.05 Психология общения
- ОП.06 Химия
- ОП.07 Электротехника и электронная техника
- ОП.08 Метрология и стандартизация
- ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.10 Охрана труда

### Профессиональные модули:

- ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
- ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
- ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
- ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Засольщик овощей"

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях методических комиссий и утверждены проректором по учебной работе.

#### 5.4. Рабочие программы учебной и производственной практики

Рабочие программы учебной, производственной практик рассмотрены методической комиссией и утверждены проректором по учебной работе.

**Рабочие программы учебной и производственной практик (приложение 4).**

#### 5.5. Рабочая программа воспитания

5.5.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование личностных результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Задачи:

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

**5.5.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.**

5.3. Календарный план воспитательной работы

**Календарный план воспитательной работы представлен в приложении5.**

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам

Перечень специальных помещений представлен следующим образом.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранных 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.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, должна располагать 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный *оборудованием*:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
- техническими средствами обучения*:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - учебная литература, учебно-методические издания;
  - комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный *оборудованием*:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
  - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
  - комплекты дидактических раздаточных материалов;
- техническими средствами обучения*:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
  - мультимедийный проектор и экран;
  - информационно-коммуникативные средства;
  - экранно-звуковые пособия;
  - магнитофон.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный *оборудованием*:

- рабочее место преподавателя;
  - посадочные места по количеству обучающихся;
- техническими средствами обучения*:
- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
  - интерактивная доска;
  - лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
  - Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
  - комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный *оборудованием*:

- рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;  
комплект учебно-наглядных пособий;  
комплекты индивидуальных средств защиты;  
робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;  
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;  
огнетушители порошковые (учебные);  
огнетушители пенные (учебные);  
огнетушители углекислотные (учебные);  
устройство отработки прицеливания;  
учебные автоматы АК-74;  
винтовки пневматические;  
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты, кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприцтюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов и видео-инструктажей.

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
- комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)»,  
оснащенный  
*оборудованием:*

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

*техническими средствами обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;  
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)», оснащенный  
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;  
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор и экран;  
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный  
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;  
посадочные места по количеству обучающихся;

*техническими средствами:*

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

#### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

микроскопы;  
коллекция микроорганизмов;  
стерильные боксы;  
измерительное оборудование: весы, РН-метр;  
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;  
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;  
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;  
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;  
комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;  
комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;  
комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, РН-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)

микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

#### 6.1.2 Требования к условиям реализации практик.

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.

### 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

#### **6.3.1. Условия организации воспитания**

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.

### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы 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, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

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

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов

## **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

**6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

## **6.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы**

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

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

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших данную образовательную программу в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля.

## **Раздел 7. Итоговая аттестация**

**7.1. К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**Программа итоговой аттестации, фонды примерных оценочных средств для проведения ИА приведены в приложении 6.**

## **Раздел 8. Характеристика среды университета, обеспечивающей развитие общих и профессиональных компетенций**

### **8.1. Характеристика социально-воспитательной работы**

Содержание процесса воспитания по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья нацелено на создание благоприятных условий для личностного и профессионального развития студенческой молодежи, формирование профессиональных и общих компетенций, таких базовых социально-личностных качеств выпускников, как духовность, нравственность, патриотизм, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, инициативность, дисциплинированность, приверженность к здоровому образу жизни и культурным ценностям.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы. Воспитательная работа по образовательной программе осуществляется на основе следующих принципов:

- единство воспитательного и учебного процессов и их направленность напоминание качества подготовки специалистов среднего профессионального образования;
- концентрация ресурсов на приоритетных направлениях гармоничного развития личности в современном мире;
- развитие элементов студенческого самоуправления и их реализация учащимися в процессе учебы, воспитания и работы;
- становление воспитательного процесса на основе учебной, научной, спортивной и практической деятельности как внутри колледжа, так и за его пределами.

В воспитательной системе ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева используются три уровня общеуниверситетских форм организации воспитательной деятельности:

Первый уровень – массовые мероприятия. В качестве традиционных проводятся следующие мероприятия: посвящение в студенты; организационные собрания первокурсников; анкетирование первокурсников для выявления творческих, спортивных иных интересов; конкурсы «Золотая осень»; новогодний праздник; фестиваль «Студенческая весна»; студенческие научные конференции; игры КВН; выпускные мероприятия (вручение дипломов).

Второй уровень – групповые формы. К ним относятся: мероприятия внутри коллектива студенческих групп; работа научно-исследовательских студенческих групп; работа кружков по интересам; работа студий творческого направления; клубная работа; работа общественных студенческих объединений; студенческие отряды.

Третий уровень – индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями студентов по вопросам организации учебно-познавательной деятельности в рамках учебного курса; разработка индивидуализированных программ профессионального становления и развития обучающихся; работа в составе небольших (временных) инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей; работа студентов в рамках различных учебных практик под руководством преподавателей.

## **Раздел 9. Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и инвалидов изложены в Правилах проведения вступительных испытаний для лиц с ОВЗ, размещенных на сайте приемной комиссии университета.

Содержание среднего профессионального образования по образовательным программам и условия организации обучения лиц с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение обучающихся с ОВЗ осуществляется на основе рабочих программ дисциплин, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Университетом создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ОВЗ, при наличии таких обучающихся.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ОВЗ понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя 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 ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

В целях доступности получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ университетом обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети;
- «Интернет» для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданиям университета;
- Для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:
- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; Для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,
- материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие

помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете установлен особый порядок освоения физкультуры на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Это могут быть подвижные занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку.

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

При получении среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая и итоговая аттестации проводятся в колледже с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

Особенности проведения государственной итоговой и итоговой аттестаций обучающихся определены соответствующими локальными нормативными актами университета в зависимости от образовательной программы.

**Рецензия  
специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**  
**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**высшего образования**  
**«Российский государственный аграрный университет –**  
**МСХА имени К.А. Тимирязева»**  
**(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 с учетом получаемой специальности.

ППССЗ ориентирована на комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

ППССЗ включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств, методические материалы, программу итоговой аттестации, рабочую программу воспитания, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника.

При реализации ППССЗ используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение, используются активные и интерактивные формы проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций и др.

ППССЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана при содействии и с учетом требований работодателей.

ППССЗ специальности требованиям ФГОС СПО и может быть использована для подготовки выпускников квалификации «техник-технолог».

Заведующий лабораторией  
замороженных и обезвоженных  
пищевых продуктов  
ВНИИ холодильной промышленности –  
филиала ФГБНУ ФНЦ пищевых систем им.  
В.М. Горбатова РАН

К.Т.Н.



И.Э. Каухчешвили