

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Дальневосточный государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

ПРИНЯТО
на заседании Ученого совета
Протокол № 6
от «22» апреля 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Ректор
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
П.В.Тихончук
«30» апреля 2018 г.

**Образовательная программа
среднего профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена**

Базовая подготовка

19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий
(код и наименование специальности)

Квалификация: Техник-технолог

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического совета
«16» апреля 2018 г.
Протокол № 4

Декан факультета
Е.Ю. Осипенко
подпись (Ф.И.О.)
«10» апреля 2018 г.

Руководитель ППССЗ
К.Р. Бабухадия
подпись (Ф.И.О.)
«9» апреля 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	3
1.1 Нормативно-правовые основания разработки ППССЗ.....	3
1.2 Цель и задачи ППССЗ.....	4
1.3 Формы обучения по ППССЗ.....	4
1.4 Срок освоения ППССЗ.....	4
1.5 Требования к абитуриенту.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:.....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:.....	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов.....	6
2.5 Результаты освоения ППССЗ.....	12
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	14
3.1 Рабочий учебный план и график учебного процесса.....	14
3.2 Рабочие программы учебных дисциплин.....	14
3.3 Рабочие программы профессиональных модулей.....	14
3.4 Рабочая программа производственной (преддипломной) практики.....	14
3.5 Аннотация рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей.....	14
3.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	14
4. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	14
4.1 Требования к материально-техническому оснащению.....	14
4.2 Требования к кадровым условиям реализации ППССЗ.....	15
4.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	15
5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ У ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	16
6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий с учетом требований рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: рабочий учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, итоговой (государственной итоговой) аттестации, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативно-правовые основания разработки ППССЗ

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования № 413 от 17 мая 2012г.;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Рособрнадзора от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 №582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 29.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 (с изм. и доп.) «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).
- Устав ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации 18.05.2015 №56-у;
- СМК-П-13.11-2017 Положение об образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

1.2 Цель и задачи ППССЗ

ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате обучения выпускник будет способен организовать приемку, хранение подготовки сырья к переработке при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.3 Формы обучения по ППССЗ

Очная форма

1.4 Срок освоения ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.5 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь основное общее образование или среднее общее образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

Организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Полуфабрикаты;
- Готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь».

2.4 Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов

	ФГОС СПО	Профессиональный стандарт «Пекарь»
1	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (4)
2	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/01.4.4;
		Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/02.4;
		Формовка хлебобулочных изделий В/03.4;
		Выпечка хлебобулочных изделий В/04.4;
		Презентация и продажа хлебобулочных изделий В/05.4
3	Обучающийся должен иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции; Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства разработка предложений по их оптимизации; Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложения по их оптимизации;

		<p>Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Замешивание и формовка теста вручную; Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p> <p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий; Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.</p>
4	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; –по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; –вести соответствующую производственную и технологическую документацию; –рассчитывать производственные рецептуры; –определять расход сырья; –рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; –рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; 	<p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в: трудовых и материальных ресурсах;</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</p> <p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе;</p> <p>Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p> <p>Применять приемы смешанной закваски;</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов</p>

	<p>–рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>–подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>–эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>–</p>	<p>теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <hr/> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;</p> <p>Применять различные способы замесов;</p> <p>Определять дефекты теста;</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <hr/> <p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкопугучных хлебобулочных изделий;</p> <p>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> <hr/> <p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;</p> <p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p> <p>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>
5	<p>– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p>

<ul style="list-style-type: none"> – органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; – основные методы органолептических и физико-химических испытаний; – ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; – сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; – способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; – методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; – правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; – понятие "унифицированные рецептуры"; – назначение, сущность и режимы операций разделки; – требования к соблюдению массы штучных изделий; – сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; – режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; – виды технологических потерь и затрат на производстве; – нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; – причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; – понятие "выход хлеба"; – способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; 	<p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> <hr/> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического;</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p>
--	--

- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания;

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;

Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания;

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания;

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

2.5 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видом (видами) профессиональной деятельности.

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
3. Производство кондитерских изделий.	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
	ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
4. Производство макаронных изделий.	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
5. Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<p>Общие компетенции (ОК):</p> <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Рабочий учебный план и график учебного процесса

Представлен в приложении отдельным файлом

3.2 Рабочие программы учебных дисциплин

Представлены в приложении отдельными файлами

3.3 Рабочие программы профессиональных модулей

Представлены в приложении отдельными файлами

3.4 Рабочая программа производственной (преддипломной) практики

Представлена в приложении отдельным файлом

3.5 Аннотация рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей

Представлена в приложении отдельным файлом

3.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

Представлена в приложении отдельным файлом

4. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1 Требования к материально-техническому оснащению

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

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Гуманитарных дисциплин;
- Лингафонный кабинет;
- Для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерный класс);
- Иностранного языка;
- Экологических основ природопользования;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Инженерной графики;
- Технической механики;
- Технологии производства макарон;
- Технологического оборудования хлебопекарного производства;
- Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

- Технологии изготовления хлебобулочных изделий.

Лаборатории:

- Химии;
- Электротехники и электронной техники;
- Микробиологии, санитарии и гигиены;
- Автоматизации технологических процессов;
- Метрологии и стандартизации;
- Информационных и управляющих систем (компьютерный класс).

Спортивный комплекс:

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

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- Актный зал.
- Пекарня УКОП Дальневосточного ГАУ.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.2 Требования к кадровым условиям реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-коммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее одного учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, СОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЮ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ У ОБУЧАЮЩИХСЯ

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой, предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как факультета, так и Университета в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

- Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г. № ВК-262/09).
- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в высших и средних учебных заведениях Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 02.10.2002 г. № 15-52-468/15-01-21).
- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 14.07.2003 г. № 15-51-68/15-01-15).
- Письма Министерства образования и науки РФ «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами» (от 28.03.06 г. № 421/12-12).
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).
- Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р).
- Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы» (постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493).
- СМК-К-7.3.01-2013 Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВПО ДальГАУ.

- СМК-ПСП-7.5.16-2015 Положение об управлении по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ.
- СМК-П-6.1.43-15 Положение о Доске Почета «Ими гордится университет» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-ПСП-6.1.69-15 Положение о культурно-досуговом центре ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.09-15 Положение о студенческом самоуправлении ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.11-15 Положение о кураторе студенческой академической группы ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.12-15 Положение о Совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-ПСП-7.5.1.07-15 Положение о студенческом центре «Перспектива» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- Решений Ученого совета Университета и совета по воспитательной работе;
- Приказов и распоряжений ректора Университета.

Общее руководство и организацию воспитательной работы в ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ осуществляет начальник управления по воспитательной работе.

Технология воспитания предполагает, как непосредственное воздействие на личность обучающегося с целью достижения поставленных задач, так и опосредованное воздействие, для создания оптимальных условий освоения приобретаемых компетенций, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Большое значение в культурно-просветительской работе играют различные объединения обучающихся: танцевально-хореографическая и вокальная группы, научно-исследовательские объединения, творческие коллективы вуза, спортивные секции и т.д. Для обеспечения социально-психологического содействия, проведения профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения в вузе создана психологическая служба.

Основу информационного обеспечения составляет университетская газета «Кадры-селу», официальный сайт Дальневосточный ГАУ, информационные стенды факультета, кафедр и студенческого совета.

В Университете регулярно проводится работа с обучающимися по приобщению эстетических и культурных ценностей, созданию необходимых условий для реализации их творческих способностей и задатков, вовлечению их в активную культурно-досуговую деятельность. Обучающиеся участвуют во многих культурно-массовых мероприятиях города, межвузовских и международных конкурсах. Для формирования здорового образа жизни в вузе действуют спортивные секции по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису и другие.

В ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ создан и функционирует совет молодых ученых, основные задачи которого заключается в содействии формированию этических норм научной деятельности, пропаганде новейших достижений науки, укреплению и развитию международных связей молодых ученых, консолидации усилий молодых ученых в разработке решений актуальных научных проблем и решения приоритетных научных задач, защиты и реализации профессиональных, интеллектуальных и социально-бытовых интересов научной молодежи, организации досуга молодых ученых.

В Университете предусмотрена система материального поощрения за успехи в научной деятельности, спорте, общественной и культурной жизни. За активное участие в жизни факультета и вуза предусмотрена также форма морального поощрения, служащая отражением успехов и особых достижений обучающихся – размещение фотографий на Доске Почета «Ими гордится Университет».

6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

- факультет довузовского образования организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в т.ч. среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

- учебный отдел совместно с управлением по воспитательной работе, Центром информационных технологий, отделом дистанционного обучения, факультетами Университета осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, элементов дистанционного обучения инвалидов, создание безбарьерной архитектурной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

- управление по воспитательной работе обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия;

- центр взаимодействия с работодателями оказывает содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ОВЗ в виде: презентаций и встреч работодателей с обучающимися старших курсов, индивидуальных консультаций по вопросам трудоустройства, мастер-классов и тренингов.

Организация образовательной деятельности в Университете осуществляется в соответствии с СМК-П-02.11-2017 Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет». Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Сроки освоения образовательных программ определяются в соответствии с ФГОС и учебным

планом. Для обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ОВЗ могут быть разработаны адаптированные образовательные программы, сроки освоения которых, могут быть увеличены не более чем на 10 месяцев независимо от применяемых образовательных технологий. Адаптированная образовательная программа разрабатывается и утверждается Университетом самостоятельно на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности и в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ОВЗ, их индивидуальных возможностей. В структуру адаптированной образовательной программы включен адаптационный учебный цикл, состоящий из адаптационных учебных дисциплин, перечень которых определяется Университетом самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся.

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Университете организовано:

- совместно с другими обучающимися;
- в отдельных группах;
- путем сочетания интегрированной (инклюзивной) формы организации образовательного процесса с другими формами (реализация индивидуального образовательного маршрута, в том числе с использованием элементов электронного обучения и элементов дистанционных образовательных технологий, предусматривающие возможность приема-передачи информации в доступных для данных обучающихся формах).

С учетом особых потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в учебной группе устанавливается до 15 человек.

В Университете сформированы специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, создается безбарьерная архитектурная среда: на территории университета имеется оборудованное парковочное место для лиц, пользующихся инвалидными колясками, с увеличенной шириной машиноместа и специальным знаком «Парковка для инвалидов». В учебных корпусах № 1 и № 6 имеются расширенные дверные проемы с оборудованными пандусами, поручнями, звонком к дежурному сотруднику службы охраны. В Университете организована система видеонаблюдения и автоматическая пожарная сигнализация с сигнализаторами пожарной опасности и детекторами дыма.

На всех факультетах обозначены учебные аудитории, расположенные и адаптированные максимально комфортно для разных категорий инвалидов (первый или второй этажи, широкие дверные проемы, низкие пороги, мультимедийное оборудование и др.). В учебных помещениях (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, библиотеке и т.д.), в которых может обучаться студент с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья при необходимости выделяются по 1-2 местам для обучающихся-инвалидов по конкретному виду нарушений здоровья – зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата. В стандартных учебных аудиториях первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями слуха и зрения.

Реализация адаптированных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена (АОППССЗ) в Университете обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля), проходят курсы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года и обязательно проходят повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования. Все педагогические работники, реализующие АОППССЗ владеют специальными педагогическими подходами, методами обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, знают порядок реализации дидактических принципов индивидуального и

дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

При получении среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков (договор о сотрудничестве и взаимодействии с Амурским региональным отделением общероссийской общественной организацией инвалидов «Всероссийское общество глухих»). С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в Университете устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. В Университете имеются спортивные залы специальной медицинской группы, расположенные в общежитии № 2 (г. Благовещенск, ул. Театральная, д. 92).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Университетом самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление Университетом индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Практика является обязательным разделом образовательных программ. Цели, задачи и формы отчетности обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ОВЗ устанавливается программой практики. Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма прохождения практики устанавливается Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной. Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят государственную итоговую аттестацию. Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями

здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968. Выпускникам университета с особыми образовательными потребностями, успешно прошедшими государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из университета, выдается академическая справка об обучении или о периоде обучения установленного образца.