

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Воробьева Светлана Павловна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе

Дата подписания: 16.10.2025 17:17:17

Уникальный программный ключ:

6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d581b6f1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной  
деятельности и молодежной политике

/ Воробьева С.Л./  
«28» августа 2025 г.

## Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

Ижевск, 2025 г.

## Оглавление

1. Общие положения .....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».....	6
3. Компетенции выпускника, как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».....	11
5. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» .....	13
6. Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению итоговой аттестации выпускников .....	16
7. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	17

## **1. Общие положения**

**Определение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», реализуемая ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), в том числе рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **1.1 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ)
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 15 мая 2022 г. N 341;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Минпросвещения России;
- Устав Федерального государственного бюджетного

образовательного учреждения высшего образования «Удмуртский государственный аграрный университет»;

- Локальные нормативные акты.

## **1.2 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

### **1.2.1 Цели программы**

В области обучения целью программы является подготовка специалиста, обладающего общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, способного к саморазвитию и самообразованию.

В области воспитания личности целью программы является формирование социально-личностных и профессионально важных качеств выпускников: целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, адаптивности.

### **1.2.2 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

<b>Образовательная база приема</b>	<b>Наименование квалификации специалиста среднего звена</b>	<b>Нормативный срок освоения при очной форме получения образования</b>
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

## **1.3 Структура программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

Структура и объем образовательной программы включает:

- дисциплины (модули);
- практику;

- государственную итоговую аттестацию.

Таблица 2

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

**1.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов необходимые для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Области профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность **22 Пищевая промышленность.**

#### **Виды профессиональной деятельности выпускника**

1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2. Организация работы структурного подразделения.

3. Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

4. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

### **3. Компетенции выпускника, как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

#### **3.1 Общие компетенции выпускника:**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **3.2 Профессиональные компетенции**

1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору):

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

2. организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию



### 3.3 Матрица соответствия составных частей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
СГ.01	История России	ОК-4	ОК-5	ОК-6								
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК-2	ОК-3	ОК-9								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК-1	ОК-3	ОК-4								
СГ.04	Физическая культура	ОК-1	ОК-3	ОК-8								
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК-1	ОК-4									
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК-1	ОК-4	ОК-7								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-9</b>					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК-1	ОК-2									
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК-1	ОК-2									
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК-1	ОК-2									
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-5							
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК-1	ОК-9									
ОП.06	Основы аналитической химии	ОК-1	ОК-2									
ОП.07	Охрана труда	ОК-1	ОК-2	ОК-7	ОК-9							
ОП.08	Производство мучных национальных изделий	ОК-1	ОК-2	ОК-9								
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	ОК-1	ОК-2	ОК-9								
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>		
		<b>ПК-1.1</b>	<b>ПК-1.2</b>	<b>ПК-2.1</b>	<b>ПК-2.2</b>	<b>ПК-3.1</b>	<b>ПК-3.2</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>	<b>ПК-4.4</b>	<b>ПК-4.5</b>
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК-1	ОК-9	ПК-1.1	ПК-1.2							
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК-1	ОК-9	ПК-1.1	ПК-1.2							
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК-1	ОК-9	ПК-1.1	ПК-1.2							
УП.01.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-1.1	ПК-1.2							
ПП.01.01	Производственная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-1.1	ПК-1.2							
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ОК-1	ОК-9	ПК-2.1	ПК-2.2							

МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК-1	ОК-9	ПК-2.1	ПК-2.2							
УП.02.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-2.1	ПК-2.2							
ПП.02.01	Производственная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-2.1	ПК-2.2							
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ПК-3.1</b>	<b>ПК-3.2</b>							
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК-1	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2							
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК-1	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2							
УП.03.01	Учебная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2							
ПП.03.01	Производственная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2							
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>	<b>ПК-4.4</b>	<b>ПК-4.5</b>				
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ОК-1	ОК-9	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5				
УП.04	Учебная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5				
ПП.04	Производственная практика	ОК-1	ОК-9	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5				
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ПК-3.1</b>	<b>ПК-3.2</b>	<b>ПК-4.5</b>		
МДК.05.01	Лаборант химического анализа	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.5								
УП.05	Учебная практика	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.5				
ПП.05	Производственная практика	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-9	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.5		
<b>ПДП.00</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>		
		<b>ПК-1.1</b>	<b>ПК-1.2</b>	<b>ПК-2.1</b>	<b>ПК-2.2</b>	<b>ПК-3.1</b>	<b>ПК-3.2</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>	<b>ПК-4.4</b>	<b>ПК-4.5</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>		
		<b>ПК-1.1</b>	<b>ПК-1.2</b>	<b>ПК-2.1</b>	<b>ПК-2.2</b>	<b>ПК-3.1</b>	<b>ПК-3.2</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>	<b>ПК-4.4</b>	<b>ПК-4.5</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
		ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
		ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
		ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5
ГИА.04	Демонстрационный экзамен	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9		
		ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной программы подготовки специалистов среднего звена регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Календарные учебные графики**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» по годам, включая теоретическое обучение, практики (в том числе в форме практической подготовки), промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график подготовки по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» по очной форме обучения представлен в приложении к учебному плану.

##### **4.2 Учебный план**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики программы подготовки специалистов среднего звена:

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

Начало учебных занятий 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий 45 минут и группировка парами. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной нагрузки.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов

образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

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

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время используется на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

## **5. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

### **5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

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 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

### **5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ, реализующее основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования - программу подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

Разработаны рабочие учебные программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по выполнению курсовых работ и дипломных работ, организации самостоятельной работы студентов и практических работ и другие материалы.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основной образовательной программы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Имеется официальный сайт, на котором находится информация о вузе, графики учебного процесса, учебные планы по специальностям, расписание занятий, нормативно-правовые документы и прочее.

### **5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется 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.

### **5.5 Механизм 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 университет 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 том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **6. Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению итоговой аттестации выпускников**

Итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» в соответствии с ФГОС СПО и решением Ученого совета ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ осуществляется в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе среднего специального образования.

ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении ИА обучающихся.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускных (квалификационных) работ отражает основные сферы и направления деятельности специалистов в области технологии продуктов питания из растительного сырья, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник показывает умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассматривать различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.



## **7. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения обучающихся 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.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено применение специализированных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, предусмотрен выпуск альтернативных форматов печатных материалов крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Образовательная информация, размещаемая на официальном сайте, а также на портале Университета.

Подбор и разработка учебных материалов преподавателями производится с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи или с помощью тифлоинформационных устройств).

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен. Порядок зачисления и перевода на обучение по индивидуальному учебному плану регламентируется Положением о порядке организации обучения студентов по индивидуальному учебному плану.

В целях доступности получения среднего профессионального образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями

здоровья Университетом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации 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; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов; обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию Университета;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных образовательных организациях.

Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

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

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.