

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**П Р И К А З**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| « \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | Москва | № \_\_\_\_\_\_ |
|  |

**Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов**

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069), а также в целях реализации пункта 1 статьи 2 Федерального закона от 02 мая 2015 г. № 122-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 18, ст. 2625)
п р и к а з ы в а ю:

Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов.

Министр О.Ю. Васильева

 Приложение

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. №\_\_\_\_

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по специальности определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака [[1]](#footnote-1).

1.6. Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

1.7. 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.

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

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.

Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации[[2]](#footnote-2).

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

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;

Срок получения образования по образовательной программе, предусматривающей получение в соответствии с пунктом 1.12 настоящего ФГОС СПО квалификации специалиста среднего звена «старший техник-технолог», увеличивается на 1 год.

Срок получения образования по образовательной программе очно-заочной и заочной формах, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

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. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в очно-заочной и заочной формахобучения, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, 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.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с выбранной квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации
3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации
12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

техник-технолог

старший техник-технолог.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО
(далее – основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица № 1

Структура и объем образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах |
| при получении квалификации специалиста среднего звена«техник-технолог» | при получении квалификации специалиста среднего звена «старший техник-технолог» |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | не менее 468 | не менее 504 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | не менее 144 | не менее 180 |
| Общепрофессиональный цикл | не менее 612 | не менее 648 |
| Профессиональный цикл | не менее 1728 | не менее 2664 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 | 216 |
| Общий объем образовательной программы: |
| на базе среднего общего образования | 4464 | 5940 |
| на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования | 5940 | 7416 |

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей специальности.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей № 1 настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов, в заочной форме – не менее 10 процентов.

В учебные циклы включается 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.

2.5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, согласно выбранной квалификации специалиста среднего звена, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

Таблица № 2

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций

специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Основные виды деятельности | Наименование квалификации(й) специалиста среднего звена |
| Производство консервов | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство пищеконцентратов | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Производство замороженной продукции | Техник-технологСтарший техник-технолог |
| Организация работы структурного подразделения | Техник-технолог |
| Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства консервов и пищеконцентратов | Старший техник-технолог |
| Разработка и производство новых видов консервов и пищеконцентратов | Старший техник-технолог |
| Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностей служащих |  |

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в Таблице № 2 настоящего ФГОС СПО:

3.4.1. Производство консервов:

ПК 1.1. Принимать и хранить сырье для производства консервов.

ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.

ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов.

ПК 1.5. Организовывать хранение готовой продукции консервов.

3.4.2. Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса:

ПК 2.1. Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.4. Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 2.5. Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

3.4.3. Производство пищеконцентратов.

ПК 3.1. Принимать и хранить сырье и материалы для производства пищеконцентратов.

ПК 3.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищеконцентратов.

ПК 3.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищеконцентратов.

ПК 3.4. Контролировать качество готовой продукции пищеконцентратов.

ПК 3.5. Организовывать хранение готовой продукции пищеконцентратов.

3.4.4. Производство замороженной продукции.

ПК 4.1. Осуществлять технологический процесс замораживания (охлаждения) пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника.

ПК 4.2. Управлять и регулировать процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках.

ПК 4.3. Обслуживать холодильные установки с различными охладителями и контролировать их работу.

ПК 4.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой охлажденной и замороженной продукции.

3.4.5. 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.

3.4.6. Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства консервов и пищеконцентратов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства консервов и пищеконцентратов.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 6.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства консервов и пищеконцентратов.

ПК 6.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 6.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.4.7. Разработка и производство новых видов консервов и пищеконцентратов.

ПК 7.1. Принимать участие в разработке рецептур новых видов консервов и пищеконцентратов.

ПК 7.2. Выполнять технологические расчеты для производства новых видов консервов и пищеконцентратов.

ПК 7.3. Заполнять сертификационную документацию по новым видам консервов и пищеконцентратов.

ПК 7.4. Осуществлять контроль качества новых видов консервов и пищеконцентратов.

ПК 7.5. Вести технологические процессы производства новых видов консервов и пищеконцентратов.

3.4.8. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении № 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК, установленных настоящим ФГОС СПО.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к
материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и
учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения 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.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться
учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и
учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. 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.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

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

4.6.2. 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.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение№ 1

к ФГОС СПО по специальности

19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

|  |  |
| --- | --- |
| Код профессионального стандарта  | Наименование профессионального стандарта |
| 22.001 | Профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 февраля 2015 г., регистрационный № 36023) |

Приложение № 2

К ФГОС СПО по специальности

19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

|  |  |
| --- | --- |
| Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. № 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный № 31163), от 28 марта 2014 г. № 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный № 31953), от 27 июня 2014 г. № 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33205) | Наименование профессий рабочих, должностей служащих |
| 1 | 2 |
| 10494 | Аппаратчик пароводотермического агрегата |
| 10978 | Аппаратчик стерилизации консервов |
| 10980 | Аппаратчик стерилизации мясного сырья |
| 10986 | Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов |
| 11032 | Аппаратчик томатосокового агрегата |
| 11392 | Варщик сиропов, соков, экстрактов |
| 13725 | Машинист закаточных машин |
| 14106 | Машинист разливочно-наполнительных автоматов |
| 15470 | Оператор автоматизированной линии варки томатопродуктов |
| 15661 | Оператор линии в производстве пищевой продукции |
| 15711 | Оператор моечно-очистительного агрегата |
| 15766 | Оператор обжарочного аппарата |
| 15996 | Оператор распылительной сушилки |
| 16025 | Оператор скороморозильных аппаратов |
| 16057 | Оператор сублимационной установки |
| 17071 | Прессовщик-отжимщик пищевой продукции |

Приложение № 3

К ФГОС СПО по специальности

19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Производство консервов | **знать:**- способы доставки и хранения сырья;- критерии выбора способа доставки;- правила приемки сырья;- требования к качеству сырья;- способы и условия хранения сырья;- ассортимент продукции консервов;- требования к качеству готовой консервной продукции;- методы определения показателей качества консервов;- виды брака готовой продукции;- меры по предотвращению брака;- рецептуры консервной продукции;- методику выполнения технологических расчетов;- требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов;- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;- методику расчетов нагрузки на оборудование;- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы - работы технологического оборудования по производству консервов;- виды и причины неисправностей технологического оборудования;- способы фасовки и затаривания готовой продукции;- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;- учет консервной продукции;- условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов;**уметь:**- принимать сырье по количеству и качеству;- определять режимы и условия хранения сырья;- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;- определять объекты (точки) контроля;- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции;- выполнять конструктивные и технологические расчеты;- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;- выявлять и устранять неисправности оборудования;**иметь практический опыт:**- ведения технологического процесса производства консервов;- технического обслуживания оборудования. |
| Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса | **знать:**- способы доставки сырья;- критерии выбора способа доставки;- правила приемки сырья;- требования к качеству сырья, качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья;- способы и условия хранения сырья;- физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; предъявляемые к ним требования;- ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- требования к качеству готовой продукции;- способы и приемы определения качества готовой продукции, органолептические методы определения качества полуфабриката и готового продукта;- государственные стандарты и технические условия (ТУ) на сушку пищевой и иной продукции, на готовую продукцию;- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;- основы процесса сушки, способы ведения процесса сушки, оптимальные условия;- приемы и методы проверки рабочего состояния сушильного оборудования;- методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- способы взвешивания, отбраковки и транспортировки высушенного продукта;- виды брака готовой продукции;- меры по предотвращению брака;- рецептуры продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- методику выполнения технологических расчетов;- требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- основы технической графики, необходимой для чтения и изображения технологических схем;- технологию ведения процесса сушки, правила регулирования параметров процесса сушки;- технологические схемы установок;- схемы водоснабжения, пароснабжения, электроснабжения, водоотведения на установке (участке);- правила предупреждения отклонений технологических параметров от заданного технологического режима и устранения возникших отклонений;- требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки;- способы регулирования толщины слоя подаваемого продукта и продолжительности процесса сушки;- способы и правила регулирования продолжительности процесса сушки в зависимости от фракции и влажности продукта, толщины подаваемого слоя при загрузке сушильных машин;- способы определения окончания сушки продукции, готовности продукта;- нормы расхода используемого сырья и материалов;- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, правила пользования ими;- правила пользования приспособлениями для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта;- методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- правила установки, наладки и технического обслуживания;- режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- виды и причины неисправностей технологического оборудования;- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;- правила стерилизации и дезинфекции сушильного оборудования;- порядок действий при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв);- способы фасовки и затаривания готовой продукции;- условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта;- правила ведения производственных журналов;**уметь:**- принимать сырье по количеству и качеству;- определять режимы и условия хранения сырья;- выполнять конструктивные и технологические расчеты;- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;- осуществлять загрузку сушильных установок продуктами согласно рабочим инструкциям;- производить пуск и остановку сушильного оборудования;- производить сушку продуктов и экстрактов в сушильных установках, шкафах и печах различных конструкций, в сушилках непрерывного действия, в сушилках с кипящим и виброкипящим слоем и с пульта управления;- использовать приспособления при перемешивании продуктов;- поддерживать температурно-влажностный режим процесса сушки в соответствии с инструкциями;- выполнять выгрузку, взвешивание, отбраковку и транспортировку высушенного продукта;- осуществлять размол высушенного продукта;- определять объекты (точки) контроля, снимать показания технологических режимов с КИП;- регулировать температурный режим сушки, влажность, давление пара и количество проходящего отработанного воздуха по результатам лабораторных анализов, наблюдений и показаний КИП в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа;- отбирать пробы на анализ и производить несложные анализы;- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;- осуществлять дезинфекцию сушильного оборудования;- определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- осуществлять проверку рабочего состояния сушильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда и экологической безопасности; - наблюдать за состоянием сушильного оборудования, работой газового калорифера и вентиляторов, обогревательных и транспортирующих устройств и КИП, своевременно выявлять и устранять неисправности оборудования;- обслуживать сушильные печи, установки и камеры (в том числе сублимационные), контрольно-измерительные приборы в соответствии с рекомендациями заводов-изготовителей;- подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта;- читать технологическую документацию;- вести записи о ходе технологического процесса в производственном журнале;**иметь практический опыт:**- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;- технического обслуживания оборудования. |
| Производство пищеконцентратов | **знать:**- способы доставки сырья;- критерии выбора способа доставки;- правила приемки сырья;- требования к качеству сырья;- способы и условия хранения сырья;- ассортимент продукции пищеконцентратов;- требования к качеству готовой продукции;- методы определения показателей качества пищеконцентратов;- виды брака готовой продукции;- меры по предотвращению брака;- рецептуры пищеконцентратов;- требования к проведению технологических операций и процессов производства пищеконцентратов;- методику выполнения технологических расчетов;- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;- методику расчетов нагрузки на оборудование;- правила установки, наладки и технического обслуживания;- режимы работы технологического оборудования по производству пищеконцентратов;- виды и причины неисправностей технологического оборудования;- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;- учет готовой продукции;- способы фасовки и затаривания готовой продукции;- условия хранения пищеконцентратов;- требования к складам для хранения пищеконцентратов;**уметь:**- принимать сырье по количеству и качеству;- определять режим и условия хранения сырья;- выполнять конструктивные и технологические расчеты;- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищеконцентратов;- определять объекты (точки) контроля;- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;- выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения;- осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищеконцентратов;- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищеконцентратов;- выявлять и устранять неисправности оборудования;**иметь практический опыт:**- ведения технологических процессов производства пищеконцентратов;- технического обслуживания оборудования. |
| Производство замороженной продукции | **знать:**- способы доставки сырья;- критерии выбора способа доставки;- правила приемки и сдачи сырья;- требования к качеству сырья;- способы и условия хранения сырья;- требования к качеству готовой продукции (охлажденной или замороженной);- государственные стандарты и ТУ на заморозку пищевой продукции, на охлажденную (замороженную) продукцию;- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;- нормативы естественной убыли при замораживании и хранении пищевого сырья и продуктов;- правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах;- технологические режимы замораживания пищевого и специального сырья и продуктов;- технологический процесс замораживания и технологическую схему морозильной установки;- правила применения приспособлений для загрузки (выгрузки) сырья и готового продукта, устройств регулирования технологического процесса;- приемы и методы проверки рабочего состояния холодильного, вспомогательного оборудования и КИП;- схемы размещения трубопроводов, воздухопроводов и регулирующей арматуры;- назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики;- систему сигнализации, схемы кинематики и гидравлики;- требования к техническому состоянию оснастки, инструмента, средств измерений и срокам проведения их поверки;- способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции;- правила подготовки оборудования к ремонту и приема из ремонта;- порядок действий при возникновении нештатных ситуаций (нарушение энергоснабжения, обеспечения водой, промышленная авария с выбросом опасных отравляющих химических веществ, пожар и взрыв);- санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции;- основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности;- требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы;- правила ведения производственных журналов;**уметь:**- принимать сырье по количеству и качеству;- определять режимы и условия хранения сырья;- осуществлять проверку рабочего состояния холодильного и вспомогательного оборудования, поддерживать состояние рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;- производить заморозку пищевого и специального сырья и продуктов в различных скороморозильных аппаратах или морозильных камерах холодильника;- осуществлять загрузку и выгрузку холодильных установок согласно рабочим инструкциям;- снимать показания технологических режимов с КИП;- определять оптимальные показатели режима (задавать индекс параметров на КИП) и осуществлять регулировку заданного режима;- использовать регулировочные приспособления;- транспортировать охлажденный (замороженный) продукт на последующую обработку или на склад;- осуществлять техническое обслуживание холодильных установок, вспомогательного оборудования и КИП;- выявлять неполадки холодильного (морозильного) оборудования;- подготавливать обслуживаемое оборудование к сдаче в ремонт и принимать после ремонта;- производить санитарную обработку и дезинфекцию обслуживаемого оборудования и трубопроводов;- вести записи о ходе технологического процесса и техническом состоянии оборудования в производственном журнале;**иметь практический опыт:**- ведения процесса замораживания и охлаждения пищевой продукции;- технического обслуживания оборудования. |
| Организация работы структурного подразделения | **знать:**- методику расчета выхода продукции;- порядок оформления табеля учета рабочего времени;- методику расчета заработной платы;- структуру издержек производства и пути снижения затрат;- методики расчета экономических показателей;- основные приемы организации работы исполнителей;- формы документов, порядок их заполнения;**уметь:**- рассчитывать выход продукции в ассортименте;- вести табель учета рабочего времени работников;- рассчитывать заработную плату;- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;- организовать работу коллектива исполнителей;- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;**иметь практический опыт:**- планирования работы структурного подразделения;- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;- принятия управленческих решений. |
| Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства консервов и пищеконцентратов | **знать:**- характеристики рынка продукции и услуг в области производства консервов и пищеконцентратов;- организацию производственных и технологических процессов;- структуру организации и руководимого подразделения;- характер взаимодействия с другими подразделениями;- функциональные обязанности работников и руководителей;- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;- особенности структуры и функционирования малого производства;- производственные показатели производства консервов и пищеконцентратов;- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;- методы оценивания качества выполняемых работ;- правила первичного документооборота, учета и отчетности;**уметь:**- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства консервов и пищеконцентратов;- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;- оценивать качество выполняемых работ;**иметь практический опыт:**- планирования и анализа производственных показателей организации;- участия в управлении трудовым коллективом;- ведения документации установленного образца. |
| Разработка и производство новых видов консервов и пищеконцентратов | **знать:**- принцип подбора и порядок расчета рецептур новых видов продукции консервов и пищеконцентратов;- методику выполнения технологических расчетов по новым видам продукции;- формы и порядок оформления документов на новые виды продукции;- методику оценки качества новых видов продукции;- методику расчета и подбора технологического оборудования;- правила и порядок сертификации продукции;- этапы разработки и внедрения новых видов консервов и пищеконцентратов;**уметь:**- рассчитывать рецептуры новых видов консервов и пищеконцентратов;- определять показатели качества новых видов готовой продукции;- выполнять технологические расчеты по новым видам продукции;- подбирать техническое оснащение новых технологических процессов;- оформлять документы на новый вид продукции;- заполнять бланки сертификационной документации;**иметь практический опыт:**- проведения расчетов для новых видов продукции консервов и пищеконцентратов;- контроля качества новых видов продукции консервов и пищеконцентратов. |

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). [↑](#footnote-ref-1)
2. См. статью 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008, № 18, ст. 2625; № 27,ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23,
ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292). [↑](#footnote-ref-2)