

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

Квалификации выпускника

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

**СМОЛЕНСК
2023**

Настоящая профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 ноября 2022 года № 973.

ПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

| | |
|---------------------------------|---|
| Организация-разработчик: | ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СМОЛЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА, СВЯЗИ И СЕРВИСА» |
| Директор: | Ю. В. Яковлев |
| Экспертные организации: | ООО «Мельница» |

I Раздел Общие положения

Настоящая профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 ноября 2022 года № 973 (далее – ФГОС СПО).

ПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

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 профессии и настоящей ПООП.

1.1. Нормативные основания для разработки ПООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 11 ноября 2022 года № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»;

– Локальные акты ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса».

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация

II Раздел Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Направленность ОП

– производство хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осваивает общий вид деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1476 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2952 академических часа, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.

III Раздел Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
|--|--|
| 1 | 2 |
| Виды деятельности | |
| Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
| Производство хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | |
| Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |

IV Раздел Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|-----------------|--|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | | разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей |

| | |
|--|---|
| | <p>профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|--|---|

4.2 Профессиональные компетенции

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
|--|---|---|
| Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | <p>Навыки:</p> <p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | | <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | <p>Знания:</p> <p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | | <p>Навыки:</p> <p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
| | | <p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>эксплуатационной документацией</p> <p>Знания: Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> | <p>Навыки: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Умения: Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Знания: Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> | <p>Навыки: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Умения: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | | <p>Знания: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору). | ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | <p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | | <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
| | | <p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
| | ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом | <p>Навыки: Проведения технических наблюдений за</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> | <p>ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> |
| | <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
| | <p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p> | <p>Навыки: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании |
|--|--|---|

V Раздел Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|----------------------------------|---------|--------------|---------------|-------------|----------------------|-------------------------------------|--------------|---------------|-------------|---------|--------------|--------------|---------------|-------------|---------|-----------------|-----------|--------------|---------------|-------------|---------|---------|-----------|--------------|---------------|-------------|----------------------|---|
| | | Максимальная | Самост. | Обязательная | | | Промежут. аттестация | Курс 1 | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | в т.ч. | | | Семестр 1 | | Семестр 2 | | | Семестр 3 | | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | Лекции, уроки | Пр. занятия | | 17 нед | | 23 нед | | | 14 (3) нед | | | | | 11 1/3 (11) нед | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | Максим. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Максим. | Консультации | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | |
| 1 | 2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | |
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 1476 | | 1440 | 1440 | | | | 612 | 0 | 0 | 0 | 28 | 822 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| СО | Среднее общее образование | 1476 | | 1440 | 1440 | | | | 612 | 0 | 0 | 0 | 28 | 822 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| БД | Базовые дисциплины | 1476 | 0 | 1434 | 0 | 0 | 14 | 0 | 612 | 0 | 0 | 0 | 28 | 822 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | |
| БД.01 | Русский язык | 117 | | 108 | | | 3 | | 34 | | | | 6 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.02 | Литература | 108 | | 108 | | | | | 51 | | | | | 57 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.04 | Математика | 315 | | 298 | | | 5 | | 130 | | | | 12 | 168 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.05 | Иностранный язык | 72 | | 72 | | | | | 34 | | | | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.06 | Информатика | 138 | | 138 | | | | | 68 | | | | | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.07 | Физика | 72 | | 72 | | | | | 34 | | | | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.08 | Химия* | 72 | | 72 | | | | | 34 | | | | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.08 | Биология* | 124 | | 108 | | | 6 | | 34 | | | 10 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.09 | История | 136 | | 136 | | | | | 51 | | | | | 85 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.10 | Обществознание | 104 | | 104 | | | | | 40 | | | | | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.11 | География | 72 | | 72 | | | | | 34 | | | | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.12 | Физическая культура | 78 | | 78 | | | | | 34 | | | | | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | 68 | | 68 | | | | | 34 | | | | | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|------|----|-----|-----|-----|----|----|----|----|---|----|---|----|----|---|-----|----|---|-----|-----|----|-----|----|--|-----|-----|-----|----|
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 1440 | 96 | 810 | 588 | 222 | 24 | 36 | 33 | 25 | 8 | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | 540 | 44 | 6 | 382 | 302 | 80 | 828 | 46 | | 362 | 236 | 126 | 24 |
| СГ | Социально-гуманитарный | 272 | 32 | 240 | 100 | 140 | | | | | | | | | | | 140 | 18 | | 122 | 68 | 54 | 132 | 14 | | 118 | 32 | 86 | |
| СГ.01 | История России | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 22 | 10 | | | | | | | |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 7 | 29 | | 29 | | | | | | | | | | | 12 | 3 | | 9 | | 9 | 24 | 4 | | 20 | | 20 | |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | 50 | 6 | 44 | 10 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 6 | | 44 | 10 | 34 | |
| СГ.04 | Физическая культура | 42 | 3 | 39 | 2 | 37 | | | | | | | | | | | 20 | 3 | | 17 | 2 | 15 | 22 | | | 22 | | 22 | |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 22 | 10 | | | | | | | |
| СГ.06 | Основы финансовой грамотности | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 22 | 10 | | | | | | | |
| СГ.07 | *Основы предпринимательства | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 22 | 10 | |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | 364 | 36 | 328 | 246 | 82 | | 36 | 33 | 25 | 8 | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | 112 | 10 | | 102 | 76 | 26 | 180 | 20 | | 160 | 120 | 40 | |
| ОПЦ.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | | | | | | | | | | | 36 | 3 | | 33 | 25 | 8 | | | | | | | |
| ОПЦ.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | | | | | | | | | | | 36 | 3 | | 33 | 25 | 8 | | | | | | | |
| ОПЦ.03 | Охрана труда | 40 | 4 | 36 | 26 | 10 | | | | | | | | | | | 40 | 4 | | 36 | 26 | 10 | | | | | | | |
| ОПЦ.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | | | | | | | | | | | 36 | 3 | | 33 | 25 | 8 | | | | | | | |
| ОПЦ.05 | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья | 36 | 3 | 33 | 25 | 8 | | | | | | | | | | | 36 | 3 | | 33 | 25 | 8 | | | | | | | |
| ОПЦ.06 | *Экологические основы природопользования | 36 | 4 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-----|----|-----|-----|---|----|--|--|--|--|--|--|--|-----|----|---|-----|-----|--|-----|----|--|----|----|---|----|
| ОПЦ.07 | *Информационные технологии в профессиональной деятельности | 36 | 4 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | |
| ОПЦ.08 | *Документационное обеспечение профессиональной деятельности | 36 | 4 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | |
| ОПЦ.09 | *Планирование будущей карьеры | 36 | 4 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | |
| ОП.10 | *Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 36 | 4 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 804 | 28 | 242 | 242 | | 24 | | | | | | | | 288 | 16 | 6 | 158 | 158 | | 516 | 12 | | 84 | 84 | | 24 |
| ПМ.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 186 | 6 | 54 | 54 | | 12 | | | | | | | | 138 | 6 | 6 | 54 | 54 | | 48 | | | | | | 12 |
| МДК.01.01 | Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья | 72 | 6 | 54 | 54 | | 6 | | | | | | | | 66 | 6 | 6 | 54 | 54 | | 6 | | | | | | 6 |
| УП.01.01 | Учебная практика по Техническому обслуживанию технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|-----|----|-----|-----|--|----|--|--|--|--|--|--|-----|----|--|-----|-----|---|-----|----|--|----|----|----|
| ПП.01.01 | Производственная практика по техническому обслуживанию технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | 36 | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | 6 |
| ПМ.02 | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | 618 | 22 | 188 | 188 | | 12 | | | | | | | 150 | 10 | | 104 | 104 | | 468 | 12 | | 84 | 84 | 12 |
| МДК.02.01 | Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 216 | 22 | 188 | 188 | | 6 | | | | | | | 114 | 10 | | 104 | 104 | | 102 | 12 | | 84 | 84 | 6 |
| УП.02.01 | Учебная практика по выполнению технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | | | |

5.3 Рабочая программа воспитания

Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Раздел Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1 Специальные помещения представляют 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,

Кабинет «Охраны труда»,

Кабинет «Организации производства»,

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

Кабинет «Технологического оборудования»,

Лаборатории:

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Перечень материально-технического обеспечения:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

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

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

лазерная указка;

средства аудиовизуализации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый *оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия, магнитофон.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;

контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;

огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители пенные (учебные);

огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

техническими средствами обучения:

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы,
мультимедийные пособия).

Кабинет «Охраны труда», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и
др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы,
мультимедийные пособия).

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и
др.;

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор,
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы,
мультимедийные пособия).

Кабинет «Технологического оборудования», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,

техническими средствами:

комплект учебно-методической документации,
комплект плакатов технологического оборудования, схем,
макет свеклосахарного завода,
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

Кабинет «Организации производства», оснащенный *оборудованием*:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,
техническими средствами:
интерактивная доска,
компьютер с лицензионным программным обеспечением,
мультимедийный проектор,
комплект нормативной литературы,
комплект учебно-методической литературы,
электронные презентации по темам,
плакаты по темам,
видеофильмы.

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал с выходом в интернет», оснащенный *оборудованием*:

стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой,
кресло библиотекаря,
стол ученический,
стул ученический,
стеллажи библиотечные,
шкаф закрытый для хранения учебного оборудования,
шкаф для газет и журналов,
стол для выдачи пособий,
шкаф для читательских формуляров,
каталожный шкаф,
техническими средствами:
мобильная электронная библиотека,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, автоматизированная информационно-библиотечная система (АИБС).

Кабинет «Актный зал», оснащенный *оборудованием*:

стул мягкий/секционные стулья/скамьи,

трибуна для докладчика,

система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования),

техническими средствами:

интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) или проектор и экран для проектора,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации),

музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный центр/микрофоны/микшерные пульта/музыкальные инструменты),

световое оборудование (прожекторы/светильники/генераторы сценических эффектов).

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная оборудованием:

оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции,

оборудование для учета количества поступающего сырья,

объемные счетчики, индукционные расходомеры,

тензометрические устройства для учета количества сырья,

устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе,

оборудование для внутривозвратной транспортировки сырья и готовой продукции

различные насосы: центробежные, винтовые, шестеренчатые, мембранные и плунжерные,

емкостное технологическое оборудование,

изотермические резервуары, обычные резервуары, резервуары для осуществления биотехнологических процессов

перемешивающие устройства резервуаров.

приборы и средства контроля количества и качества сырья или продукта в резервуаре

оборудование для очистки сырья и полуфабрикатов фильтры, центрифуги, центробежные очистители, магнитные улавливатели

оборудование для разделения жидкостей и дробления твердого сырья сепараторов периодического и непрерывного действия. Коллоидные мельницы, дробилки, мясорубки, волчки, куттеры,

оборудование для диспергирования жидких и низкопластичных сред гомогенизаторов для жидких вязкопластичных сред,

оборудование для тепловой обработки жидких, вязкопластичных и твердых сред пластинчатых пастеризационных установок, трубчатых установок, роторных скребковых теплообменников, варочных котлов, жарочных печей,

оборудование для концентрирования сырья вакуум-выпарных установок – циркуляционных и пленочных.

многокорпусные вакуумвыпарные установки.

ультрафильтрационные установки и установки обратного осмоса.

оборудование для сушки продуктов распылительных сушилок (сушка в среде инертных тел. Сублимационные сушильные установки периодического, полунепрерывного и непрерывного действия (по выбору профессии)).

6.1.2.4 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях естественно-научного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не

менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства | Код и наименование учебной дисциплины (модуля) | Количество |
|-------|---|--|------------|
| 1 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности | |
| 2 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | питания из растительного сырья | |
| 3 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | |
| 4 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |
| 5 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |
| 6 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |
| 7 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций производства, крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |
| 8 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |
| 9 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги) | ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | |

6.3 Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1 Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-

ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2 Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4 Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.5 Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4 Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2 Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3 В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие Студенческий совет и Педагогический Совет

6.5 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1 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 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

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 22 Пищевая промышленность, не реже одного раза в три 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

6.6 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения

нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определено в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

VII Раздел Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1 Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2 Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

7.3 Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

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