

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Бегуницкий агротехнологический техникум»

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического  
совета  
Протокол № 15 от 26.12.2024

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий  
агротехнологический техникум»  
Н.А. Романова  
Приказ № 151 от 27.12.2024



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
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

Деревня Бегуницы  
2024

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее- ОПОП 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 Минпросвещения России от 11 ноября 2022г., № 973.

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

**Организация- разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Бегуницкий агротехнологический техникум»

**Разработчики:**

Плетнева Лидия Владимировна, заместитель директора по учебной работе  
Антонова Мария Сергеевна, заместитель директора по воспитательной работе  
Василенков Максим Борисович, преподаватель  
Фартальнова Валентина Валерьевна, мастер производственного обучения

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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 просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует объем содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП СПО.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 г. N 153 (ред. от 29.07.2021) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Министерство образования и науки России от 14.06.2013 г. N 464 (ред. от 28.08.2020 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерство образования и науки России N 885, Министерства просвещения Российской Федерации N 390 от 05.08.2020 г. (ред. от 18.11.2020 г.) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- Устав ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум»
- Локальные акты образовательного учреждения

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ПКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы**

Программа сочетает обучение в образовательной организации и практику в организации или на предприятии.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья» осваивает общие 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**

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья **2952** академических часа, со сроком обучения **1 год 10 месяцев**.

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

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

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения

взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
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
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

4.1. В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Компетенция	Знания, умения
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>• определять этапы решения задачи;</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия;</li> <li>• определять необходимые ресурсы;</li> <li>• владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>• реализовывать составленный план;</li> <li>• оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и</li> </ul>

	<p>смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• структуру плана для решения задач;</li> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации;</li> <li>• определять необходимые источники информации;</li> <li>• планировать процесс поиска;</li> <li>• структурировать получаемую информацию;</li> <li>• выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>• оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>• использовать современное программное обеспечение;</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>• приемы структурирования информации;</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>
<p><b>ОК 03</b> 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>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>• оформлять бизнес-план;</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>• презентовать бизнес-идею;</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>• основы предпринимательской деятельности;</li> <li>• основы финансовой грамотности;</li> <li>• правила разработки бизнес-планов;</li> <li>• порядок выстраивания презентации;</li> <li>• кредитные банковские продукты</li> </ul>
<p><b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста;</li> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>
<p><b>ОК 06</b> 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</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать значимость своей профессии;</li> <li>• применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>• значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>• стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>• определять направления ресурсосбережения в рамках</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>• особенности произношения;</li><li>• правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul>
--	--

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>• пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>• принципы бережливого производства;</li> <li>• основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>• основы здорового образа жизни;</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>• кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>• особенности произношения;</li><li>• правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul>
--	--

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели компетенции
<p><b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b></p>	<p><b>ПК 1.1.</b> 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>	<p><b>Навыки:</b> Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> 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> <p><b>Знания:</b> 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><b>ПК 1.2.</b> 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>	<p><b>Навыки:</b> 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><b>Умения:</b> 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> <p><b>Знания:</b> 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><b>ПК 1.3.</b> Очищать от загрязнений,</p>	<p><b>Навыки:</b> Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного</p>

	<p>смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.</p>	<p>сырья согласно графикам профилактической обработки  <b>Умения:</b> 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  <b>Знания:</b> 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><b>ПК 1.4.</b> 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><b>Навыки:</b> 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  <b>Умения:</b> 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 технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья  <b>Знания:</b> 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><b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b></p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Навыки:</b> 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  <b>Умения:</b> 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</p>

		<p>выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Знания:</b> Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p><b>ПК 2.2.</b> Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p><b>ПК 2.3</b> 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><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p><b>ПК 2.4.</b> Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>

		<b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
--	--	---

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

#### Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий						Распределение нагрузки	
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	2 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>1372</b>	<b>526</b>	<b>757</b>		<b>468</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>33</b>	<b>1332</b>	<b>144</b>
ОУП.01	Русский язык	72	18	42	X	18	4	2	6	72	X
ОУП.02	Литература	108	28	79		28			1	108	
ОУП.03	Иностранный язык	72	71			71			1	71	
ОУП.04	Математика	232	64	142		64	16	4	6	232	
ОУП.05	Информатика	108	64	43		64			1	108	
ОУП.06	История	144	44	99		44			1	144	
ОУП.07	Обществознание	72	16	55		16			1	72	
ОУП.08	География	72	16	55		16			1	72	
ОУП.09	Физика	108	30	69		30			1		108
ОУП.10	Химия	144	42	82		42	12	2	6	144	
ОУП.11	Биология	72	22	36		22	6	2	6	72	
ОУП.12	Физическая культура	96	95			95			1	95	
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	72	16	55		16			1	72	

<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	<b>20</b>		<b>16</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>68</b>	
ПД.01	Основы проектной деятельности (включая Индивидуальный проект)	68	16	20		16	24	2	6	68	
<b>ВОПО</b>	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>24</b>		<b>8</b>	<b>4</b>				<b>36</b>
ВОПО.01	Родной язык/Родная литература	36	8	24		8	4				36
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>1440</b>	<b>870</b>	<b>446</b>	<b>60</b>	<b>342</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>68</b>	<b>144</b>	<b>1296</b>
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>208</b>	<b>128</b>	<b>73</b>		<b>128</b>	<b>2</b>		<b>5</b>		<b>208</b>
СГ.01	История России	32	12	17		12	2		1		32
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	31			31			1		32
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	48	36	11		36			1		48
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	32	31			31			1		31
СГ.05	Основы финансовой грамотности	32	10	22		10					32
СГ.06	Основы бережливого производства	32	8	23		8			1		32
<b>ОПЦ</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>296</b>	<b>102</b>	<b>179</b>		<b>102</b>	<b>8</b>		<b>7</b>		<b>296</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	34	10	21		10	2		1		34
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	34	10	21		10	2		1		34
ОП.03	Охрана труда	32	10	21		10			1		32
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	10	21		10	2		1		34
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	34	10	21		10	2		1		34
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности*	32	22	9		22			1		32
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессионального самоопределения*	32	10	22		10					32
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	32	10	21		10			1		32
ОП.09	Экологические основы природопользования*	32	10	22		10					32
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>936</b>	<b>604</b>	<b>194</b>	<b>60</b>	<b>112</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>792</b>
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	300	206	72	12	50	6	4	12	144	156

МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	144	62	72	12	50	6	4		144	
УП.01.01	Учебная практика	72	72								72
ПП.01.01	Производственная практика	72	72								72
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	336	202	46	24	34	16	4	32		336
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	144	58	46	24	34	16	4	20 (курсовая работа)		144
УП.02.01	Учебная практика	72	72								72
ПП.02.01	Производственная практика	72	72								72
ПМ.03	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	300	196	76	24	28	8	8	12		300
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	26	38	12	14	4	4			72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	26	38	12	14	4	4			72
УП.03.01	Учебная практика	72	72								72
ПП.03.01	Производственная практика	72	72								72
	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	36	36								36
	ИТОГО	2916	1396								









### 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. 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.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### 5.4. Календарный план воспитательной работы

5.4.1 Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## Раздел 6. 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:

- № 2 кабинет русского языка и литературы
- № 5 кабинет истории
- № 23 кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Обществознания
- № 12 кабинет географии
- № 8 кабинет математики,
- № 6 кабинет физики
- № 11 кабинет химии и биологии
- № 9 кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
- № 4 кабинет иностранного языка (английский)
- № 21 кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- № 15 аудитория (модуль) технологии кулинарного и кондитерского производства, автоматизации технологических процессов

- № 20 аудитория (модуль) технологии кулинарного и кондитерского производства, автоматизации технологических процессов

**Лаборатория:**

- учебный кондитерский цех

**Спортивный комплекс:**

- Универсальный спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Зал общей физической подготовки

**Залы:**

- Библиотека
- актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1 Оснащение кабинетов

**Кабинет № 2 русского языка и литературы:**

Наименование оборудования		Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	16 ед.
2	Стул ученический	30 ед.
3	Стол преподавателя 2-тумбовый	1 ед.
4	Стул преподавателя (каркас черный, ткань)	1 ед.
5	Шкаф	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска школьная трехэлементная	1 ед.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ноутбук преподавателя	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы	
2	Стенд Портреты писателей, репродукции	
3	Портреты писателей (комплекты)	5 ед.
4	Книжная выставка	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Видеофильмы	
2	Сборники практических заданий	
3	Тестовые задания	

## Кабинет № 5 Истории

Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Стол ученический	15 ед.
2 Стул ученический	30 ед.
3 Стол преподавателя	2 ед.
4 Стул преподавателя	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1 Доска школьная одноэлементная	1 ед.
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Ноутбук преподавателя	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы	
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1 Презентации	
2 Тесты с заданиями	

## Кабинет № 23 гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Обществознания

Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Стол ученический	15 ед.
2 Стул ученический	30 ед.
3 Стол преподавателя	2 ед.
4 Стул преподавателя	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1 Доска школьная одноэлементная	1 ед.
<b>II Технические средства</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Ноутбук преподавателя	1 ед.
2 Мультимедийный проектор	1 ед.
3 Пульт	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы	
<b>Дополнительное оборудование</b>	
1 Презентации	
2 Тесты с заданиями	
– Кабинет № 12 географии	

Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>	
<b>Основное оборудование</b>	
1 Стол ученический	16 ед.
2 Стул ученический	32 ед.
3 Стол преподавателя	1 ед.

4	Стул преподавателя	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска школьная одноэлементная	1 ед.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер в сборе	1 ед.
2	Доска интерактивная	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	МФУ черно-белое	1 ед.
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы	

### Кабинет № 8 математики

Наименование оборудования		Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	2 ед.
2	Стул (каркас черный, ткань) преподавательский	1 ед.
3	Стол с пластиковым покрытием	1 ед.
4	Ученические столы – двухместные	18 ед.
5	Стулья	31 ед.
6	Шкаф лабораторный	3 ед.
7	Стеллаж для пособий	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер преподавателя	1 ед.
2	Интерактивная панель	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Принтер Canon LBP-2900 A4	1 ед.
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы	

### Кабинет № 6 физики

Наименование оборудования		Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	2 ед.
2	Стул (каркас черный, ткань) преподавательский	1 ед.
3	Стол с пластиковым покрытием	1 ед.
4	Ученические столы – двухместные	18 ед.
5	Стулья	31 ед.
6	Стеллаж для пособий	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер преподавателя	1 ед.
2	Интерактивная панель	1 ед.
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1 Принтер Canon LBP-2900 A4 1 ед.

### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

#### Основное оборудование

1. Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы

### Кабинет № 11 химии и биологии

Наименование оборудования Техническое описание

#### I Специализированная мебель и системы хранения

##### Основное оборудование

1 Стол ученический 16 ед.

2 Стул ученический 32 ед.

3 Стол преподавателя 1 ед.

4 Стул преподавателя 1 ед.

##### Дополнительное оборудование

1 Доска школьная одноэлементная 1 ед.

#### II Технические средства

##### Основное оборудование

1 Компьютер в сборе 1 ед.

2 Доска интерактивная 1 ед.

##### Дополнительное оборудование

1 МФУ черно-белое 1 ед.

#### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

##### Основное оборудование

1 | Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы

##### Дополнительное оборудование

### Кабинет № 9 информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

№ Наименование оборудования Техническое описание

#### I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*

##### Основное оборудование

1 Стол под компьютер СПК 10 ед.

2 Стол рабочий СРБ 3 ед.

3 Стул ученический 22 ед.

4 Стол преподавателя 1 ед.

5 Стул преподавателя 1 ед.

##### Дополнительное оборудование

1 Доска настенная 3-элементная 1 ед.

#### II Технические средства *(при необходимости)*

##### Основное оборудование

1 Компьютер преподавателя 1 ед.

2 Монитор 10 ед.

3 ПК 10 ед.

4 Клавиатура 10 ед.

5 Мышь проводная 15 ед.

6 Проектор 1 ед.

7 Экран настенный 1 ед.

##### Дополнительное оборудование

1 | Лазерный принтер 1 ед.

2 | Картридж Canon «703» (черный) LBP-2900/3000 1 ед.

#### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

### Основное оборудование

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1 |  | Раздаточный материал к редактору текстов «Word»      |  |
| 2 |  | Раздаточный материал к табличному процессору «Excel» |  |

### Кабинет № 4 иностранного языка (английский)

Наименование оборудования

Техническое описание

#### I Специализированная мебель и системы хранения

##### Основное оборудование

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | Стол ученический 2-х местный письменный | 12 ед. |
| 2 | Стул Форма -Ш (ткань серая) ученический | 24 ед. |
| 3 | Стол преподавателя                      | 1 ед.  |
| 4 | Стул преподавателя                      | 1 ед.  |
| 5 | Стеллаж (открытый) для учебных пособий  | 1 ед.  |

##### Дополнительное оборудование

- |   |                                |       |
|---|--------------------------------|-------|
| 1 | Доска настенная одноэлементная | 1 ед. |
|---|--------------------------------|-------|

#### II Технические средства

##### Основное оборудование

- |   |                         |       |
|---|-------------------------|-------|
| 1 | Ноутбук                 | 1 ед. |
| 2 | Пульт                   | 1 ед. |
| 3 | Мультимедийный проектор | 1 ед. |

#### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

##### Основное оборудование

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 |  | Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы |  |
|---|--|---|--|

##### Дополнительное оборудование

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | Карты англоговорящих стран  | 3 ед. |
| 2 | Плакаты по изучаемым темам  | 3 ед. |
| 3 | Комплекты карточек с изображениями Тема: «Птицы. Насекомые. Животные», «Игры и игрушки», «Распорядок дня» | 3 ед. |

### Кабинет № 15 и № 20 Технологии кулинарного и кондитерского производства, автоматизации технологических процессов

#### I Основное оборудование

1. Доска учебная;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
4. Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

#### II Технические средства

1. Компьютер;
2. Мультимедийный проектор;

#### III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

1. Учебники, учебные пособия и учебно-методические материалы

##### Дополнительное оборудование

1. Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты).

### Спортивный зал

Мячи волейбольные, футбольные, баскетбольные. Скакалки. Маты. Скамейки. Шведская стенка.

Канаты. Обручи. Гири. Лыжи

Наборы гимнастические:

- Волейбольная стойки, сетка
- Козел гимнастический,
- конь Гимнастический,
- мостик,

Спортивная площадка с полосой препятствий, беговой дорожкой

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал», 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 «Актальный 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

Учебный кондитерский цех»

Расстоечный шкаф-1

Конвекционные печи-5

Шкаф шоковой заморозки-1

Производственные столы-10

Миксер планетарный-5

Миксер погружной-5

Индукционная плита-5

Подовая печь-5

Холодильный шкаф-5

Моечная ванна-5

Стеллаж 4х уровневый-5  
Весы электронные, порционные -5  
Лист пекарский - 15  
Мукопросеиватель -1  
Тележка для печи-10  
Тестозакаточная машина Тестомес-2  
Гастроёмкость -15  
Доска разделочная -5 наборов  
Миска- 5 набор  
Противень- 15  
Скалка-5  
Скребок-10  
Сотейник-5  
Форма для кексов- 5  
Венчик- 5  
Контейнер с крышкой-15  
Половник-5  
Сито-5  
Сковорода - 10  
Форма кольцо раздвижное -15  
Шумовка-5  
Лампа для карамели-1  
Шпатель кондитерский 200\*200 мм-5  
Электронный термометр с щупом-5  
Форма силикон ПОЛУСФЕРА -5  
Форма для шоколада-5  
Набор шпателей кондитерских-5  
Набор форм-резаков-5  
Лопатки для шоколада (мастихины)-5  
Коврик силиконовый

#### 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 (или) в организациях пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Производственная практика реализуется в организациях пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

#### 6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

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

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

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

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

### 6.2.3. 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	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	ОУП.05 Информатика,	10
2	Офисный пакет Microsoft Office	ОП. 06 Информационные	10
3	Офисный пакет OpenOffice	технологии	10
4	Архиватор WinRar	профессиональный	10
5	Архиватор 7-Zip	деятельности	10
6	Антивирус Kaspersky		10
7	Яндекс.Браузер		10

## 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 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 рабочих.

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

### 6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации)

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. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, 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 (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. 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 примерной рабочей программы воспитания и примерного 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 имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

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 иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 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, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные 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, определенное 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».

## **Раздел 7. 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 специалиста среднего звена: Аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья.

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

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки (приложение 4)