

**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

**квалификация выпускника**  
аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Утверждено протоколом ПС \_\_\_\_\_

**2024** год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 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.

ОПОП 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, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП содержит обязательную часть образовательной программы и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новопокровский многоотраслевой техникум»

**Экспертные организации:** Новопокровский РПС

**Разработчики программы:**

ФИО	Организация, должность
Белоусова О.В	Преподаватель ГБПОУ КК НМТ
Боярских Г.Ю	Мастер п/о ГБПОУ КК НМТ
Голомзик Ю.В.	Мастер п/о ГБПОУ КК НМТ

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО 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 Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП 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, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ПОП СПО.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «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 ноября 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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «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 Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».
- Письмо Минпросвещения России от 16.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования").

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

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.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

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

Направленность ОП :

- производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных 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

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная.

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.

### **Раздел 3. 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	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов

производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Вид деятельности по выбору	
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

## Раздел 4. 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><b>Умения:</b> 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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>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><b>Знания:</b> 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;</p> <p>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	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне</p>

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе



	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> 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.
		<b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> 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	<p><b>Умения:</b> 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 профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p><b>Знания:</b> 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><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,</p>

		<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<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>	<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>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</p>	<p><b>Навыки:</b> 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>профилактической обработки</p>	<p><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</p>
		<p><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>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><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</p>
		<p><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</p>

		<p>из растительного сырья</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>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).</p>	<p>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>	<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</p> <p><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 выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в</p>

		соответствии с технологическими инструкциями
		<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, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.2 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>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</p>	<p><b>Навыки:</b>  Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>

	<p>кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</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>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</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>Навыки:</b>  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><b>Умения:</b>  Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<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</p>

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА		Учебная нагрузка обучающихся (часов)				Индекс			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все её виды)				
		Зачеты (семестр)	Экзамены (семестр)	Объем образовательной нагрузки в часах	Самостоятельная работа	По учебным дисциплинам и МДК			Практика	консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
						всего учебных занятий	Другие виды учебных занятий	лабораторные и практические занятия				1 сем./ трим.	2 сем./ трим.	3 сем./ трим.	4 сем./ трим.
		1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Индекс	Общеобразовательный цикл	9 ДЗ	4 Э	1476	0	1476	991	485	0	24	24	612	676	140	0
<b>0.00</b>	<b>Обязательные ОУД</b>			<b>1444</b>	<b>0</b>	<b>1444</b>	<b>959</b>	<b>485</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>644</b>	<b>140</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык		Э(2)	72	0	72	69	3		6	6	34	26	0	0
ОУД.02	Литература	ДЗ(2)		108	0	108	96	12				51	57	0	0
ОУД.03	История		Э(2)	136	0	136	90	46		6	6	51	73	0	0
ОУД.04	Обществознание	ДЗ(2)		72	0	72	68	4				34	38	0	0
ОУД.05	География	ДЗ(2)		72	0	72	38	34				34	38	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	ДЗ(2)		72	0	72	0	72				34	38	0	0
ОУД.07	Математика		Э(3)	232	0	232	164	68		6	6	85	75	60	0
ОУД.08	Информатика	ДЗ(3)		144	0	144	74	70				68	40	36	0
ОУД.09	Физическая культура	3 ДЗ		72	0	72	4	68				34	38	0	0
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ(2)		68	0	68	22	46				34	34	0	0
ОУД.11	Физика	ДЗ(2)		108	0	108	98	10				51	57	0	0
ОУД.12	Химия	ДЗ(2)		144	0	144	117	27				51	93	0	0
ОУД.13	Биология		Э(3)	144	0	144	119	25		6	6	51	37	44	0
И.П.	Индивидуальный проект	ДЗ(2)		32	0	32	32					0	32	0	0
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>5 ДЗ</b>		<b>276</b>	<b>3</b>	<b>276</b>	<b>170</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>104</b>	<b>130</b>
СГ. 01	История России	ДЗ(3)		36	0	36	36	0				0	0	36	0
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(4)		40	0	40	4	36				0	0	17	23
СГ. 03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(4)		36	0	36	26	10				0	0	0	36
СГ. 04	Физическая культура		Э(4)	52	0	52	2	50			6	0	0	34	12
СГ. 05	Основы бережливого производства	ДЗ(4)		40	3	40	40	0				0	0	0	40
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	ДЗ(4)		36	0	36	26	10				0	0	17	19
СГ. 07	Россия - моя история	*		36		36	36					0	36		
<b>ОП.00</b>	<b>Обязательный общепрофессиональный блок</b>	<b>4 ДЗ</b>	<b>1 Э</b>	<b>209</b>	<b>3</b>	<b>218</b>	<b>140</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ(2)		36		36	30	6				0	36	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ(3)		36		36	20	16				0	0	36	0
ОП. 03	Охрана труда	ДЗ(3)		36		36	24	12				0	0	36	0
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ(3)		36	3	36	24	12				0	0	36	0
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		Э(3)	65		74	42	20		6	6	0	17	36	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2 ДЗ</b>	<b>4 Э</b>	<b>955</b>	<b>12</b>	<b>745</b>	<b>571</b>	<b>26</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>188</b>	<b>662</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>4 Э</b>	<b>955</b>	<b>12</b>	<b>745</b>	<b>571</b>	<b>26</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>188</b>	<b>662</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	<b>1 ДЗ</b>	<b>2 Э</b>	<b>243</b>	<b>6</b>	<b>57</b>	<b>37</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>18</b>	<b>144</b>
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		Э2	57	6	57	37	20		6	6		45		
УП.01	учебная практика	ДЗ(4)		36		0							18	18	
ПП.01	производственная практика	*		144		0									144
	Экзамен по модулю		Э4	6		0					6	0	0		
<b>ПМ. 02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	<b>1 ДЗ</b>	<b>2 Э</b>	<b>712</b>	<b>6</b>	<b>688</b>	<b>534</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>518</b>
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		Э(4)	202	6	184	30	6		12	6	0	0	62	122
УП.02	Учебная практика	ДЗ(4)		288		288	288		36					108	180
ПП.02	Производственная практика	*		216		216	216		36						216
	Экзамен по модулю		Э(4)	6		0					6				
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>					108							36	36	36
	Всего			2916	18	2715	1872	683	72	48	60	612	864	612	828
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			36											36
	Всего часов			2952	18	2715	1872	683	72	48	60	612	864	612	864
	Практика			684	0	504	504	0	72	0	0	0	18	18	540
	Консультации на учебную группу всего			48											
	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена с 22 по 28 июня											612	810	450	252
													18	126	180
															360
													18	18	12
												0	3	3	4
												10	4	6	





### 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

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и

лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

Русского языка и литературы

Математики

физики

Истории, обществознания, истории России, социально-гуманитарных дисциплин;

иностранного языка; иностранного языка в профессиональной деятельности

информатики;

химии, биологии, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,

географии и основ финансовой грамотности

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров, Организации производства, Технического оснащения и организации рабочего места»

Кабинет «Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, Охраны труда»,

#### **Лаборатории:**

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

#### **Спортивный комплекс**

**Спортивный зал** (по договору №7 от 09.01.2024г. с МКДУ «Кубанское» Кубанского сельского поселения Новопокровского района) - раздевалки; система хранения вещей обучающихся со скамьей в комплекте; табло электронное игровое с защитным экраном; стеллаж для инвентаря; стойки волейбольные с волейбольной сеткой; ворота для мини-футбола/гандбола (комплект из 2-х ворот с сетками); защитная сетка на окна; кольцо баскетбольное; сетка баскетбольная; ферма для щита баскетбольного; щит баскетбольный; мячи для спортивных игр; скамейка гимнастическая универсальная; мат гимнастический прямой; мост

гимнастический подкидной; стенка гимнастическая; перекладина гимнастическая пристенная.

### **Спортивная площадка**

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

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 включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

##### **Кабинет русского языка и литературы**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- проектор;
- экран;
- ноутбук;
- доска;
- комплект портретов писателей,
- словари языковые фундаментальные;
- словари, справочники, энциклопедии, языковые и литературоведческие для обучающихся и преподавателей;

##### **Кабинет иностранного языка, кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект обучающих плакатов;
- комплект демонстрационных таблиц;
- комплект портретов иностранных писателей;

- комплект словарей по иностранному языку.

#### **Кабинет математики**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- набор линеек;
- доска;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений;

#### **Кабинет истории, истории России, обществознания, социально-гуманитарных дисциплин**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор;
- интерактивная доска;
- колонки;
- раздаточные учебные материалы по истории и обществознанию;
- атлас по истории с комплектом контурных карт;
- Конституция Российской Федерации;
- государственные символы Российской Федерации;
- карты демонстрационные по курсу истории и обществознания

#### **Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стрелковый тир (переносной);
- обучающие видеоролики;
- доска меловая;
- шкаф закрытый;
- сейф оружейный;
- система хранения тренажеров;
- информационный стенд;
- дозиметр;
- компас-азимут;
- противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий-50 штук;
- респиратор;
- гипотермический пакет;
- индивидуальный перевязочный пакет;
- вата медицинская компрессная;
- косынка медицинская (перевязочная);
- повязка медицинская большая стерильная;

- повязка медицинская малая стерильная;
- булавка безопасная;
- жгут кровоостанавливающий эластичный;
- пипетка;
- термометр электронный для измерения температуры тела;
- носилки санитарные;-2шт
- комплект массо-габаритных моделей оружия;
- тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации

взрослого

- защитный костюм;
- шина проволочная (лестничная) для ног;

#### **Кабинет информатики,**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- АРМ преподавателя
- АРМ обучающихся-15шт;
- проектор;
- интерактивная доска;
- принтер.

#### **- Кабинет физики**

- рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- ноутбук;
- проектор;
- экран;
- принтер;
- динамометры;
- катушка дроссельная (учебная);
- амперметры;
- вольтметры;
- миллиамперметры;
- электроскоп;
- комплект демонстрационных учебных таблиц;
- комплект портретов для оформления кабинетов
- комплект для лабораторного практикума по оптике;
- комплект для лабораторного практикума по механике;

- комплект для лабораторного практикума по электричеству;
- комплект наглядных пособий для постоянных использований.

**Кабинет химии, биологии, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

- рабочие места для обучающихся
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук
- проектор
- экран
- сейф металлический;
- набор муляжей овощей и фруктов;
- комплект плакатов по химии;
- комплект плакатов по биологии;
- модели кристаллической решётки;
- шкаф для хранения учебных пособий;
- периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева;
- комплект портретов великих химиков;
- дополнительное вариативное оборудование;

**Кабинет «Товароведения продовольственных товаров, Организации производства, Технического оснащения и организации рабочего места»:**

ноутбук с лицензионным программным обеспечением,  
 средства аудиовизуализации,  
 мультимедийный проектор  
 доска учебная,  
 рабочее место преподавателя,  
 рабочие места по количеству обучающихся,  
 шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

комплект плакатов, схем,  
 инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

**Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», Учебный кондитерский цех:**

- доска учебная передвижная;
- рабочее место для преподавателя;

Оборудование рабочих мест обучающихся: весы настольные электронные,

Шкаф холодильный, тестомес, взбивальная машина, миксер;

печь подовая, пароконвектомат,;

стеллаж;

полки;

производственный стол;

моечная ванна;

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,

столы ученические,

стулья ученические,

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).

**«Актный зал», оснащенный *оборудованием***:

стул мягкий/секционные стулья/скамьи,

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

*техническими средствами*:

интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, экран для проектора,)



#### 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 соответствующего профиля, 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. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, расстоечные шкафы, пароконвектомат, взбивальные машины, тестораскаточная машина, тестомесительная машина.

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).

6.2.2. 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 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 Мой офис, Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	Русский язык Литература Иностранный язык Информатика Химия Биология История Обществознание География Основы безопасности жизнедеятельности Индивидуальный проект (не является предметом) Математика Физика СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность	

		жизнедеятельности СГ.04Физическая культура СГ.05Основы бережливого производства СГ.06Основы финансовой грамотности	
2	Лицензионное программное обеспечение Мой офис, 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 Мой офис, 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 Мой офис, Microsoft	ПМн.02 Выполнение технологических	

	Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	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, специалистов среднего звена 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, выполнении курсового проектирования, 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 организована с первого курса обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, 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.

6.3.6. 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 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 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, служащих, 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.