

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО
«Новосибирский лицей питания»
И.В.Киселева

«26» июня 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии

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

Подготовка - базовая

Форма обучения: очная

Квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Нормативный срок освоения ППКРС: 1 год 10 месяцев на базе
основного общего образования

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 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.

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

Организация- разработчик:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»
Разработчики:	Павлова О.Н.- заместитель директора по УПР, Пивоварова О.И.-старший мастер Прохорова В.Ю.- преподаватель Смолова А.А. - преподаватель Понамарчук Е.О. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1.	Общие положения	3
Раздел 2.	Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1.	Общие компетенции	6
4.2.	Профессиональные компетенции	12
Раздел 5.	Структура образовательной программы	21
5.1.	Учебный план	21
5.2.	Календарный учебный график	24
5.3.	Рабочая программа воспитания	28
5.4.	Календарный план воспитательной работы	28
Раздел 6.	Условия реализации образовательной программы	28
6.1.	Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	28
6.2.	Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	32
6.3.	Требования к практической подготовке обучающихся	33
6.4.	Требования к организации воспитания обучающихся	33
6.5.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	33
6.6.	Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	34
Раздел 7.	Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	34
Приложение		

Раздел 1. Общие положения

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, ФГОС СПО).

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.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (ред. от 11.06.2022) «О образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 г. N 63394);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2022 г. N 68606);
- Приказ Министерства 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") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 г. N 59778);
- 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»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1999 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.06.2022 г. N 68887).

Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

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;
- естественно-научные дисциплины.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: **очное обучение.**

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Компетенция	Знания, умения
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: — распознавать задачу и/или проблему в профессиональном/или социальном контексте; — анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; — определять этапы решения задачи; — выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; — определять необходимые ресурсы; — владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах; реализовывать составленный план; — оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: — актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; — основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; — структуру плана для решения задач; — порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Умения: — определять задачи для поиска информации; — определять необходимые источники информации; — планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; — выделять наиболее значимое в перечне информации; — оценивать практическую значимость результатов поиска; — оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; — использовать современное программное обеспечение; — использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: — Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; — приемы структурирования информации; — формат оформления результатов поиска информации; — современные средства и устройства информатизации; — порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: — определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; — применять современную научную профессиональную терминологию; — определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; — выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; — презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; — рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; — определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; — презентовать бизнес-идею; — определять источники финансирования Знания: — содержание актуальной нормативно- правовой документации; — современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: — организовывать работу коллектива и команды; — взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами — входе профессиональной деятельности Знания: — психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; — основы проектной деятельности
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: — грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; — проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: — особенности социального и культурного контекста; — правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: — описывать значимость своей профессии (специальности); — применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: — сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; — значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); — стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: — соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; — организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: — правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; — пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; — основные направления изменения климатических условий региона
ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: — профессиональных целей; — применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; — пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности) Знания: — роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; — основы здорового образа жизни; — условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); — средства профилактики перенапряжения

ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы. Знания: – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности.
--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья 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 документацией.	Умения/ навыки: Проверка 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. 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. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с документацией. Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

	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.	Правила 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 Умения/навыки: Выполнение технологических операций 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 Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде Знания: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	--

	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	Умения/навыки: Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки 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. 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 Знания: Порядок 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
	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	Умения/навыки: Подготовка 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. Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи

	соответствии эксплуатационной документацией	данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья Знания: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	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.	Умения/навыки: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства

	хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических
--	--

		линиях Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Умения/навыки: Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями. Знания: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
--	--

	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Умения/навыки: Регулирование 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. Знания: Структура и физические свойства различных видов теста. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению. Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий.
--	---	--

	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Умения/навыки: Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании. Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях. Основы технологии производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях.
--	--	---

5.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки				
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс			II курс
		Зачеты	Экзамены			ВСЕГО	Самостоятельная работа	Теоретическое обучение	Лаборат. и практ. занятия	По учебным дисциплинам и МДК								
											3				4	5	6	7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл	9ДЗ/13	3Э	1476	32	1404	620	784	0	22	18	612	864	0	0
ОД.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	9ДЗ	3Э	1408	32	1368	584	784	0	22	18	540	828	0	0
ОД.01	Русский язык		Э	82		72	38	34		4	6	20	52		
ОД.02	Литература	2ДЗ		132		130	96	34		2		46	84		
ОД.03	История	2ДЗ		92		90	60	30		2		32	58		
ОД.04	Обществознание	1ДЗ		74		72	62	10		2		40	32		
ОД.05	География	1ДЗ		74		72	28	44		2		40	32		
ОД.06	Иностранный язык	2ДЗ		94		92	0	92		2		32	60		
ОД.07	Математика		Э	242		232	56	176		4	6	82	150		
ОД.08	Информатика	1ДЗ		126		124	38	86		2		50	74		
ОД.09	Физическая культура	2ДЗ		82		82	2	80				32	50		
ОД.10	ОБЖ	1ДЗ		70		68	20	48		2		28	40		
ОД.11	Физика	2ДЗ		110		108	52	56		2		38	70		
ОД.12	Химия		Э	154		144	90	54		4	6	68	76		

ОД.13	Биология	2ДЗ		84		82	42	40		2		32	50	
ОД.02	Образовательные дисциплины по выбору ОО	1З	0	68	32	36	36		0	0	32	36		0
ОД.14	Россия – моя история	З		36		36	36	0				36		
ОД.15	Индивидуальный проект			32	32									
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3ДЗ	0	240	4	236	102	134	0	0	0	0	214	26
СГ.01	История России			36		36	36	0					36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		44		40	0	40					40	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		38		36	20	16					36	
СГ.04	Физическая культура	З		52		52	2	50					26	26
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ		40	4	36	22	14					36+4	
СГ.06	Основы финансовой грамотности			36		36	22	14					36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3ДЗ	2Э	198	4	182	112	70	0	0	12	0	186	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии гигиены		Э	42		36	26	10			6		36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3ДЗ		36		36	22	14					36	
ОП.03	Охрана труда	3ДЗ		36		36	20	16					36	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	3ДЗ		36		36	22	14					36	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		э	48	4	38	28	16			6		38+4	
П.00	Профессиональный цикл	2ДЗ/2З	4Э	1002	44	250	156	94	684	0	24	0	200	778
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1ДЗ/1З	2Э	284	12	50	34	16	216	0	12	0	72	206

МДК. 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Э	68	12	50	34	16			6		30+6	20+6
УП. 01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	4ДЗ	72					72				36	36
ПП. 01	Практика по профилю специальности	3	144					144					144
ПМ. 02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	1ДЗ/13	706	32	200	122	78	468	0	12	0	0	572
МДК. 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э	238	32	200	122	78			6		80+12	120+20
УП. 02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	4ДЗ	216					216				36	180
ПП. 02	Практика по профилю специальности	3	252					252					252
ГИА. 00	Промежуточная аттестация										36	12	24
	Государственная итоговая аттестация		36										36
	ИТОГО	33/17ДЗ/9Э	2952	52	2036			684	108	612	864	612	864
Практики 19 недель: УП-8 недель, ПП-11 недель Государственная итоговая аттестация: 1 неделя Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена			Всего	дисциплин и МДК									
				учебной практики									
				производств. практики									
				экзаменов									
				зачетов и ДЗ									
				576	828	576	828	612	864	612	864	528	192
				0	0	0	0	0	0	0	0	72	216
				0	0	0	0	0	0	0	0	396	396
				0	3	0	3	2	4	5	5	6	4
				5	5	5	5	6	6	6	6	6	4

5.4 Рабочая программа воспитания

5.4.1 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/специалистов среднего звена, 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.

Планируемые результаты программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 15
Демонстрирующий навыки креативного мышления, применения нестандартных методов в решении возникающих проблем	ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Новосибирской областью	
Принимающий патриотические взгляды и убеждения, проявляющий уважение к истории и символике Российской Федерации, Новосибирской области	ЛР17
Следующий здоровому образу жизни и массовому культурно-спортивному досугу	ЛР18

5.4.2 Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.5 Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный 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 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 стандартов.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

Социально-гуманитарные дисциплины

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Товароведения продовольственных товаров

Организации производства

Технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочего места

Технологии производства хлебопекарных, макаронных и мучных кондитерских изделий

Учебная пекарня

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека,

актовый зал.

6.1.1.1 Оснащение кабинетов и лабораторий:

Кабинет «Русский язык и литература»:

Кабинет русского языка и литературы - № 30

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, экран доска, шкаф книжный;

Наглядные стенды - 3 шт.

Кабинет «Информатика» - №31

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, интерактивная доска, экран, доска, шкаф книжный;

Специальное программное обеспечение.

Компьютеры с программным обеспечением, мультимедийный комплекс (ПК-10 с комплектом обучающего ПО-10), контент-фильтр.

Кабинет «Иностранный язык»- №12

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест); Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, экран доска, шкаф книжный. Флипчарт

Кабинет «Математика» – №24

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, экран доска, шкаф книжный, модели геометрических тел.

Кабинет «География, физика» - №23

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, экран доска, шкаф книжный;

Наглядные стенды - 2 шт, глобус, карта мира, карта РФ.

Кабинет «Химия и биология» -№29

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические – 13 шт., стулья – 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул для учителя– 1 шт. шкафы для хранения препаратов- 2 шт., специализированная посуда и принадлежности для демонстрационных опытов.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция "Горных пород и минералов", коллекция "Каучук и продукты его переработки", коллекция "Металлы и сплавы", коллекция "Нефть и продукты ее переработки", набор демонстративный "Волокна", таблица Менделеева, учебные фильмы и цифровые образовательные ресурсы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки- капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH- метры и др. лабораторное оборудование.

Для реализации программы дисциплины кабинет «Биологии» оснащен оборудованием: наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ), комплект видеофильмов для кабинета биологии; компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер; лаборатория, оснащена оборудованием для проведения занятий: микроскопы, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, глицерин); модель "ДНК", модель "расы человека"; гербарии иллюстрирующие морфологические, систематические признаки растений, экологические особенности разных групп.

Кабинет «Социально-гуманитарные дисциплины»-№ 26

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические, стулья ученические, стол учительский, стул учительский, компьютер, проектор, экран доска, шкаф книжный;

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - №33

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест);

Столы ученические – 15 шт., стулья – 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя - 1шт.. шкаф для хранения микропрепаратов- 1 шт.,

Микроскопы-2 шт, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок,пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда» - №28

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, ЖК-телевизор.

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров» - №2

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, проектор.

Кабинет «Технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочего места» - №11

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, мульти-медиа проектор.

Схемы цехов предприятий пищевой промышленности, схемы устройства технологического оборудования в электронном виде.

Кабинет «Технологии производства хлебопекарных, макаронных и мучных кондитерских изделий» - №32

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, проектор. Флипчарт.

Технологические схемы приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в электронном виде. Комплект плакатов по хлебобулочным изделиям – 26 ед.

Кабинет «Организации производства» - №22

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, проектор. Флипчарт. Наглядные стенды – 3 ед.

Схемы цехов предприятий пищевой промышленности, производственных линий, схемы устройства технологического оборудования в электронном виде.

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Стол учителя-1шт. ПК, принтер

Шкаф для инвентаря-2шт.

Флипчарт.

Оборудование:

Скамейка -4шт.

Стол для настольного тенниса-1шт.

Насос-1шт.

Гимнастические стенки-3шт.

Баскетбольные щиты-2шт.

Волейбольные стойки-2шт.

Турник навесной-1шт.

Обруч взрослый 900мл-6шт.,

Мат гимнастический – 2шт.

Скакалка спортивная-25шт.

Мяч баскетбольный -10шт.

Мяч волейбольный-10шт.

Мяч футбольный-5шт.
Сетка волейбольная -1шт.
Ракетки для настольного тенниса- 4 пары,
Сетка для настольного тенниса- 1шт.
Мяч для настольного тенниса- 20шт.
Мячи теннисные – 100шт
Ворота для мини-футбола- 2шт.
Мяч набивной 2 кг- 4шт,
Сетка баскетбольная -2шт,
Канат для перетягивания -1шт.
Лапы боксерские – 4 шт
Бодибар – 20шт.
Тренажерный зал
Тренажеры – 2 ед.
Библиотека
Стол педагога-библиотекаря
Стеллажи
Шкаф открытый
Читательский стол *двухместный-3ед*
Компьютерный стол
Информационный стенд
Компьютер-2 ед, принтер
Точка доступа к ресурсам Национальной электронной библиотеки

Лаборатории:

Лаборатория «Технологического оснащения отрасли»

Рабочие места: преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест):

Столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.,

Средства технического оснащения:

компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя); принтер, мульти-медиа проектор.

Схемы цехов предприятий пищевой промышленности, схемы устройства технологического оборудования в электронном виде.

Лаборатория «Учебная пекарня»

Оснащение рабочих мест учебной пекарни оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий:

Печь конвекционная с функцией пароувлажнения 1шт.

Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара 1 шт.

Шкаф расстоечный 2шт.

Противень алюминиевый 40 шт.

Противень алюминиевый перфорированный 10шт.

Стол производственный разделочный 6шт.

Стол производственный вспомогательный 2шт.

Весы для простого взвешивания 6 шт.

Планетарный миксер 5шт.

Шкаф пекарский UNOX – 1ед.

Машина взбивальная – 3 ед

Холодильник Zanussi - 1ед.

Мясорубка – 3 шт.

Миксер BOSCH – 2 шт.

Мясорубка GASTRO – 1шт.

Блендер BOSCH – 2шт.

Блендер BRAUN – 2шт.

Слайсер – 1шт.

Тестомес с фиксированной дежой 2шт.
Машина для раскатки слоеного теста 1 шт.
Тележка-шпилька сварная, нерж. 3шт.
Презентационный стол 3шт.
Стеллаж сплошной разборный 6шт.
Пластиковые контейнеры для теста
Контейнер для муки
Миска глубокая из нержавеющей стали
Мусорная корзина
Нож универсальный
Поднос столовый
Доски разделочные пластиковые
Пластмассовый скребок
Рукавица для пекарей с длинной манжетой
Тазы пластиковые для пищевых продуктов
Сотейник с крышкой
Ложки столовые
Совки для сыпучих продуктов
Сковорода для индукционной плиты с толстым дном
Терка четырёхгранная
Контейнер с крышкой
Лопатки силиконовые
Сито металлическое
Ножницы
Скалка
Кисти пекарские из натуральной щетины
Венчик
Кружка мерная
Лопата посадочная для подовой печи

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

ПК – 1 ед.
Ноутбук – 1ед.
МФУ – 1 ед.
Проектор, экран – 1 комплект.
Плита индукционная Пи-4 – 5ед.
Холодильный шкаф со стеклянными дверьми DM105-S – 5 ед.
Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1 – 5ед.
Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR CB105-S
Холодильный шкаф CM 105-S
Ларь морозильный V=230л
Мясорубка HURAKAN HKN-12N 149287 -2 ед.
Соковыжималка шнековая HURAKAN HKN-CS600L
Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-260/PD
Миксер планетарный GASTROMIX B 5 – 5 ед.
Слайсер AIRHOT SL250
Весы лабораторные электронные ХЕ-6000 – 3 ед
Устройство для холодного копчения Smoking Gum SG2-PSC
Водонагреватель Thermex ER300V
Блендер JAU BL-1500
Блендер погружной Redmond RHB-CB2930 1350Вт
Весы лабораторные электронные M-ER 326AFU-6.1LCD – 4ед

Весы эл. порционные CAS SWN-6 – 5ед
Печь СВЧ HURAKAN HKN-WP900
Пирометр (термометр инфракрасный) Elitech П350
Погружной блендер Bosch MSM6B700
Фритюрница AIRHOT EF6A0693
Столы производственные, стеллажи, ванны моечные

Учебно-производственная мастерская

ПК – 1 ед.
Принтер – 1 ед.
Печь 3-х секционная
Печь конвекционная(на 4 противня600*400)
Электроплита 4-х конфорочная – 3ед.
Пароконвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1
Пароконвектомат АПК-6-1/1 РУБИКОН
Шкаф пекарский ШПЭСМ-3
Электросковорода СЭСМ
Холодильник ЗИЛ-2 ед.
Ларь морозильный Бирюса 200 К – 2ед.
Ларь "KARAVELL"
Ларь морозильный F 400 S – 2ед.
Холодильный шкаф "Бирюса"
Холодильный шкаф R1400M – 2ед.
Котел электрический 40л
Котел электрический 50л
Просеиватель муки вибрационный "Каскад" 5091
Тестомес Gastromix HS20A
Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8Э, 8 уровней
Машина для переработки овощей МПО -1-01
Мармит 1-х блюд 2 конфорки "Лира" (МЭП-1Б)
Мармит 2-х блюд 6 гастроемкостей "Лира" (МЭП-2Б)
Овощерезка CL 50 + диск/нож
Миксер СТ-1116
Фритюрница ECO 676
Блендер стационарный Philips HR2161/40
Электромясорубка МИМ -600
Мясорубка РОТОР ЭКСТРА-М ЭМШ35/250-1
Мясорубка промышленная
Кипятильник Фонтан АKNЭ100
Миксер планетарный GASTRONOMIX B 5 ECO
Термопот SAKURA SA -385B 5 л
Слайстер "Lavha" 250 LSI
Блинница TEFAL CrepParty Dual
POS-система ForPOSt Официант 15"
Весы электронные настольные ВНМ-3/6 – 2 ед.
Весы электронные порционные компактные MAS MSC-10 – 2ед.
Весы электронные M-ER 326 AF-6.1 – 2 ед.
Посудомоечная машина Abat МПК-500Ф-01 с подставкой
Водонагреватель THERMEX ES 50 V Silverheat – 3ед.
Столы производственные, стеллажи, ванны моечные

6.1.2.3 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.

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, жарочные и расточные шкафы, пароконвектомат, взбивальные машины, тестораскаточная машина, тестомесительная машина.

6.1.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

Обучающимся обеспечен доступ к ресурсам Национальной электронной библиотеки (договор №07/8159 от 27.01.2023 «О подключении к НЭБ и предоставлении доступа к ресурсам НЭБ»). 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 обеспечена 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.

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)	Кол-во
1	Операционная система Microsoft Windows 10, Операционная система Linux	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15 10

2	Офисный пакет Microsoft Office		15
---	--------------------------------	--	----

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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.

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

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.

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.

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.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4 Требования к организации воспитания обучающихся

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).

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.

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

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 отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы **Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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

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. 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.

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

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