

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ» с. ДИВНОЕ

Согласованно
Председатель
колхоза – племзавода «Маныч»
С. П. Фисенко



УТВЕРЖДЕНО
приказом и. о. директора ГБПОУ АТ
с. Дивное
от «08» 08 2023 г. № 144 ОД



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
специальность/профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

квалификация: аппаратчик- оператор
производства продуктов питания из
растительного сырья;
форма обучения: очная год начала
подготовки – 2023 г.
срок обучения – 1 г. 10 мес.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по
профессии среднего профессионального образования Федерального государственного
образовательного стандарта по профессии 19.01.18 Апператор-оператчик производства
продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования,
утвержденный Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 №973 (Зарегистрирован в
Минюсте России 19.12.2022 г. № 71641)

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Агротехнический техникум» с. Дивное.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании педагогического совета
ГБПОУ АТ с.Дивное «__»_____20__г., протокол № ____.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Общие положения	4
2. Общая характеристика образовательной программы	5
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	14
5. Структура образовательной программы	16
5.1. Учебный план	16
5.2. Календарный учебный график	18
5.3. Рабочая программа воспитания	18
5.4. Календарный план воспитательной работы	18
6. Условия реализации образовательной программы	19
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	19
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	20
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	20
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	21
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	21
7. Формирование фондов оценочных средств	21
7.1. Текущий контроль	22
7.2. Промежуточная аттестация	22
7.3. Государственная итоговая аттестация	22
Приложение 1 Учебный план	
Приложение 2 Календарный учебный график	
Приложение 3 Рабочая программа воспитания по профессии	
Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной)	
Приложение 5 Программы учебных и производственных (по профилю профессии, преддипломной) практик	
Приложение 6 Фонды оценочных средств по профессии	

1. Общие положения

Настоящая программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) 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 среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 №973 (Зарегистрирован в Минюсте России 19.12.2022 г. № 71641) (далее - ФГОС СПО).

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ППКРС.

ППКРС ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик, фондов оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

1.1. Нормативные основания для разработки ППКРС:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «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»;
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Агротехнический техникум» с. Дивное (далее- ГБПОУ АТ с. Дивное).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ППКРС:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная 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;

2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

«аппаратчик- оператор производства продуктов питания из растительного сырья», направленность:

-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;

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования - 2952 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования – 1 год 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация/ сочетание квалификаций
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ 01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Осваивается «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Осваивается «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания умения
-----------------	--------------------------	---------------

<p>ОК 01</p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; применять актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их</p>

		применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>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.</p>
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>

ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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 интересующие профессиональные темы.</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---	---

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p><i>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</i></p>	<p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	<p>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 эксплуатационной документацией. Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом</p>

		<p>обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства 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>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. 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</p> <p>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</p> <p>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</p>

		<p>автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>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</p>
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.</p>	<p>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</p> <p>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</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>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 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</p> <p>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</p>
--	---	---

<p><i>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i></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>Умения/навыки:</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>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.</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
---	---	---

		<p>Знания:</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и пресованных дрожжей</p>
	<p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Умения/навыки:</p> <p>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.</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без</p>

		<p>крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>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.</p> <p>Знания:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и</p>
--	--	--

		<p>макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.</p> <p>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.</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>
	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Умения/навыки:</p> <p>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.</p> <p>Знания:</p> <p>Структура и физические свойства различных видов теста. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.</p> <p>Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Классификация и ассортимент макаронных изделий.</p> <p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий.</p> <p>Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы</p>

		<p>контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению.</p> <p>Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий.</p>
	<p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании..</p>	<p>Умения/навыки:</p> <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Знания:</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.</p>

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	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	ЛР 5

основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
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
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР 14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР 15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 18
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 19
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 20
Проявляющий способность самостоятельно приобретать новые знания и умения по профессии, способность к своему постоянному профессиональному росту и повышению квалификации;	ЛР 21
Проявляющий готовность к сотрудничеству для решения общих задач и эффективной работе в группе	ЛР 22
Проявляющий понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии	ЛР 23

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы и объемы промежуточной аттестации;
- формы и объемы времени государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную внеаудиторную работу (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

ППКРС профессии 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный - ОУД
- социально-гуманитарный - СГ;
- общепрофессиональный - ОП;
- профессиональный - П.

и прохождение:

- междисциплинарный курс- МДК;
- учебной практики - УП;
- производственной практики- ПП;
- промежуточной аттестации - ПА;
- государственной (итоговой) аттестации - ГИА.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей.

Объем вариативной части ППКРС составляет 432 часа. Часы вариативной части использованы на:

ОП.00, ПМ.00

Добавлены дисциплины по ОП -92 час:

Основы предпринимательства – 40 час;

Экономические и правовые основы производственной деятельности-52;

Увеличен объем времени на ПМ- 268час.

Практика

Увеличен объем времени на практическую подготовку- 72час.

Циклы СГ и ОП состоят только из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть цикла СГ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства»¹⁹,

«Основы финансовой грамотности»,

Обязательная часть цикла ОП предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Охрана труда», «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья», «Техническое оснащение рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Основы предпринимательства»

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, уроки по 45 минут. Учебный план на бумажном носителе представлен в Приложении.1, в электронном виде размещен на сетевых информационных ресурсах техникума.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практики разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья преподавателями ,мастером производственного обучения, и утверждены педагогическим советом.

Перечень рабочих программ по профессии

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 4
ОДБ.01	Русский язык	<i>Приложение. 4,1</i>
ОДБ. 02	Литература	<i>Приложение 4,2</i>
ОДБ.03	Иностранный язык	<i>Приложение 4,3</i>
ОДБ.04	История	<i>Приложение 4,4</i>
ОДБ.05	Физическая культура	<i>Приложение 4,5</i>
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 4,6</i>
ОДБ.07	Математика	<i>Приложение 4,7</i>
ОДБ. 08	Физика	<i>Приложение 4,8</i>
ОДБ.09	Обществознание	<i>Приложение 4,9</i>
ОДБ.10	География	<i>Приложение 4,10</i>
ОДП.01	Химия	<i>Приложение 4,11</i>
ОДП.02	Информатика	<i>Приложение 4,12</i>
ОДП.03	Биология	<i>Приложение 4,13</i>
ПОО.01	Родной язык	<i>Приложение 4,14</i>
ПОО.02	культурология	<i>Приложение 4,15</i>
СГ.01	История России	<i>Приложение 4,16</i>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<i>Приложение 4,17</i>
СГ.03	Физическая культура	<i>Приложение 4,18</i>
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение 4,19</i>

СГ.05	Основы бережливого производства	Приложение 4,20
СГ.06	Основы финансовой грамотности	Приложение 4,21
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Приложение 4,22
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Приложение 4,23
ОП.03	Охрана труда	Приложение 4,24
ОП.04	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Приложение 4,25
ОП.05	Техническое оснащение рабочего места	Приложение 4,26
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение 4,27
ОП.07	Основы предпринимательства	Приложение 4,28
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Приложение 4,29
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Приложение 4,30

Программы учебных, производственных практик разработаны мастером производственного обучения, согласованы с работодателями и утверждены зам. директора по УПР

Перечень программ учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении. 5
УП.01	Практическая подготовка (учебная практика)	Приложение. 5,1
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)	Приложение. 5,2
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)	Приложение. 5,3
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)	Приложение. 5,4

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания - личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих,

служащих/специалистов среднего звена на практике.

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 по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья представлена в Приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3.

6. Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов

Кабинеты:

- 1 русского языка и литературы
- 2 истории и обществознания
- 3 Математики и социально-гуманитарных и экономических дисциплин
- 4 физики
- 5 Химии и биологии
- 6 иностранного языка
- 7 информатики и ИКТ
- 8 основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- 9 технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

- 1 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Учебные цеха

- 1 Учебный кулинарный цех
- 2 Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

- 1 Спортзал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Залы

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
- 2 актовый зал

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

Перечень материально-технического обеспечения:

Кабинет «Русского языка и литературы Культурологии»

Учебная мебель: классная доска – меловая – 1 шт., ученические столы – 13 шт., стулья – 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол 1 шт., стул – 1 шт, компьютер STM50CR - 1 шт, проектор – 1 шт., экран – 1 шт. ШФ14стеллаж открытый высокий-1 шт

Наглядные пособия (плакаты, картины):

Грамматические таблицы

Художественные произведения писателей-классиков

Портреты писателей-классиков

Роды и жанры литературы

Программное обеспечение:

ОС Microsoft Windows 7 Ultimate Google Chrome, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Proof, WinRAR 5.40 (32-bit).

Кабинет «Иностранного языка»

Учебная мебель: классная доска – меловая – 1 шт., ученические столы 13 шт., стулья – 26 шт., книжная полка – 1 шт.

Рабочее место преподавателя: стол 1 шт., стул – 1 шт., компьютер STM50CR - 1 шт, проектор – 1 шт.,ШФ14стеллаж открытый высокий-1 шт

Наглядные пособия (стенды, плакаты, таблицы):

Плакат Английские времена/Числительные

плакат Королевская семья/ Система правления Великобритании

плакат Английский алфавит

таблицы:

Модальные глаголы

Употребление английских слов: много, некоторое количество

Английский глагол to be

Сравнение настоящих времён

Программное обеспечение:

ОС Microsoft Windows 7 Ultimate Google Chrome, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Proof, WinRAR 5.40 (32-bit).

Кабинет «Истории. Обществознания (включая экономику и право).Географии»

Учебная мебель: классная доска – 1 шт., стол ученический двухместный – 13 шт., стулья – 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол - 1 шт., стул – 1 шт.

Учебное оборудование: проектор – 1 шт., экран – 1 шт. компьютер STM50CR - 1 шт,

Наглядные пособия(карты):

Исторические карты

Политическая карта мира

Физическая карта России

Программное обеспечение:

ОС Microsoft Windows 7 Ultimate

Google Chrome, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Proof, WinRAR 5.40 (32-bit).

Спортивный зал

- волейбольная сетка – 1 шт.,

- футбольные мячи – 2 шт.,

- волейбольные мячи – 10 шт.,

- баскетбольные мячи – 10 шт.,
- скакалки – 5 шт., обручи – 5 шт.,
- теннисные столы – 4 шт.,
- ракетки – 6 шт.,
- гимнастические скамейки -4 шт.,
- гимнастические стенки – 6 шт.,
- огнетушитель – 1 шт.

Тренажерный зал

- тренажеры – 8 шт.,
- физкультурные маты – 4 шт.,
- козел – 1 шт.,
- спортивный конь – 1 шт.

Спортивная площадка

поле для игры в мини-футбол с воротами для мини-футбола, сетки на воротах.

- поле для игры в футбол с воротами для футбола, сетки на воротах.
- площадка для игры в баскетбол, 2 металлические баскетбольные стойки, 2 баскетбольных щита с кольцами и сетками;
- площадка для игры в волейбол с двумя металлическими стойками, волейбольная сетка.
- Необходимые принадлежности для игры в волейбол, баскетбол, мини- футбол, футбол: футбольные, баскетбольные, волейбольные мячи, судейские свистки, волейбольная сетка, сетка на ворота для мини-футбола, сетки на баскетбольных кольцах.
- Прочие спортивные аксессуары для проведения занятий: гири, гантели, секундомер, мерная рулетка, насосы для мячей.
- Беговая дорожка
- турник ширина 150мм; высота 2400.м
- турник ширина 1500 мм; высота 1700 мм.
- брусья, размер 2900x 1200x580мм;
- Кроссфит (рукоход) тройной
- Шведская стенка: высота 2900 мм., длина 3100 мм

Кабинет Химии Биологии Экологии.

Учебная мебель:

столы ученические – 13 шт., стулья ученические - 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол учителя – 1 шт..

Учебное оборудование: проектор – 1 шт., экран – 1 шт. компьютер STM50CR - 1 шт, проектор – 1 шт., экран – 1 шт.

Наглядные пособия (стенды и плакаты):

1. Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева»;

Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов»;

Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде»;

Портреты ученых.

Строение клетки.

Типы питания.

Синтез белков.

Деление клетки.

Фотосинтез.

Дидактические игры – 5 комплектов;

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Учебная мебель: классная доска – 1 шт., стол ученический двухместный – 13 шт., стулья – 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол письменный - 1 шт., стул полумягкий – 1 шт.

Учебное оборудование: проектор – 1 шт., экран – 1 шт. компьютер в сборе IMANGO Flex

Наглядные пособия (стенды, плакаты):

Электронные плакаты по Основам Военной Службы;

Комплект видео-пособий по Основам Военной Службы;

Макет ММГ АК-74М- 2;

Комплект плакатов «Действия населения при авариях и катастрофах»-27;

Комплект плакатов «Терроризм – угроза обществу!»- 9 ;

Комплект плакатов «Оказание первой медицинской помощи» -9;

Комплект плакатов «Индивидуальные и коллективные средства защиты населения» -6;

Комплект плакатов «Защитные сооружения ГО»-8;
Пневматическая винтовка «МР – 512. Baikal»- 3;
Пневматический пистолет «ИЖ – 53М»-2;
Монокуляр «ZRT – 457 М (30-Х – 60-Х) -1;
Комплект видео - пособий по Основам Военной Службы- 1;
Прибор войсковой химразведки -5;
Прибор радиационной разведки -2;
Измеритель мощности дозы (рентгенметр) ДП – 5 В-2;
Противогазы «ГП – 5»- 25;
Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1;
Программное обеспечение:
ОС Microsoft Windows 7 Ultimate
Google Chrome, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Proof, WinRAR 5.40 (32-bit).

Кабинет Математики .Основ экономики

Социально-экономических дисциплин

Учебная мебель: классная доска – 1 шт., стол ученический двухместный – 13 шт., стулья – 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол письменный - 1 шт., стул полумягкий – 1 шт.

Учебное оборудование: проектор – 1 шт., экран – 1 шт. компьютер STM50CR - 1 шт,

Таблицы

Четырехугольники (прямоугольник, квадрат, параллелограмм, трапеция)

Треугольники

Признаки равенства треугольников

Многоугольники, правильные многоугольники

Окружность и круг

Многогранники

Тела вращения

Решение тригонометрических уравнений

Решение тригонометрических неравенств

Программное обеспечение: ОС Windows 7, MSOffice 2010

Кабинет: Информационных технологий в профессиональной деятельности

Учебная мебель: меловая доска- 1шт., стол ученический двухместный – 13, стулья – 26, ПК – 11шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 1 шт., стул – 1 шт., автоматизированное рабочее место преподавателя с аудиосистемой: ноутбук ACERE1-571G

Наглядные пособия: методические материалы по курсы дисциплины (курс лекций, методические рекомендации по подготовке к занятиям, дидактические единицы по дисциплине), комплекс мультимедиа-презентаций по курсу дисциплины – 9шт.

Программное обеспечение: ОС Microsoft Windows 8 Home Single Language, 1С:Предприятие 8 (учебная версия), 7-Zip, AutoCAD 2017 — Русский (Russian) , Avast Free Antivirus, CodeBlocks, Microsoft Office, Dev-C++, Visual Studio, FileZilla Client, GIMP 2.8.10, Google Chrome, Microsoft Visual Basic, nanoCAD , Notepad++ , SumatraPDF, Yandex.

Кабинет физики

Учебная мебель: классная доска – 1 шт., стол ученический двухместный – 13 шт., стулья – 26 шт.

Рабочее место преподавателя: стол письменный - 1 шт., стул полумягкий – 1 шт.

Учебное оборудование: проектор – 1 шт., экран – 1 шт. компьютер STM50CR - 1 шт,

Таблицы

Четырехугольники (прямоугольник, квадрат, параллелограмм, трапеция)

Треугольники

Признаки равенства треугольников

Многоугольники, правильные многоугольники

Окружность и круг

Многогранники

Тела вращения

Решение тригонометрических уравнений

Решение тригонометрических неравенств

Программное обеспечение: ОС Windows 7, MSOffice 2010

Лаборатория: «Микробиологии, санитарии и гигиены».

- доска ученическая;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- шкаф;
- мультимедийный комплекс для демонстрации презентаций;
- принтер;
- компьютер в сборе-1
 - бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ».
- термостат АРА4HSV-1\$
- дегидратор-сушилка ARHOT FD-10;
- чашка микробиологическая
- стакан;
- ступка с пестиком;
- эксикатор;
- микроскоп

Кабинет: «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий»

- доска ученическая;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- шкаф;
- мультимедийный комплекс для демонстрации презентаций;
- принтер;
- компьютер в сборе
- бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ».
- информационные стенды
- наглядные пособия;
- справочно-методическая подборка;
- таблицы-схемы-
- плакаты

Кабинет: Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий».

- доска ученическая;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- шкаф;
- мультимедийный комплекс для демонстрации презентаций;
- принтер;
- компьютер в сборе
- бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ».
- информационные стенды
- наглядные пособия;
- справочно-методическая подборка;
- таблицы-схемы
- плакаты

Лаборатория.

Учебная пекарня

Пароконвектомат ПКА-6-1,1 ВМ;
Плита электрическая ПЭП- 0,48М-ДШ;
Плита электрическая ПЭП- 0,48М-ДШ;
Холодильник АТЛАНТ;
Холодильник НОРД;
Проектор в сборе;
Компьютер в сборе;
Крепление потолочное;
Стол кухонный угловой;
Кабель;
Электромясорубка Комфорт;
Блендер Электа
Ломтерезка БОСН;
Миксер с чашей Мария;
Фритюрница
Миксер Сентек;
Миксер электрический RMM-222;
Пекарский шкаф;
Мукопросеиватель;
Тестомес;
Тестораскаточная машина;
Планетарные миксеры;
Расстоечный шкаф
Хлеборезка;
Аппарат термоупаковочный.
Формы хлебные, различные;
Формы для печения

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и содержит оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов Профессионалы и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации чемпионата Профессионалы по компетенции «выпечка осетинских пирогов» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях строительного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Строительство и жилищно-коммунальное хозяйство.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

.Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Более 25% обучающихся имеют доступ к электронной библиотечной системе «Знаниум». Для реализации ППКРС имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Для каждой дисциплины/модуля разработаны учебно-методические комплексы, содержащие нормативную и обязательную учебную документацию, средства обучения и средства контроля. Внеаудиторная

работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). В читальном зале для студентов доступны методические пособия, журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, электронная библиотечная система, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

В виртуальной обучающей среде Moodle размещены электронные образовательные ресурсы (ЭОР) по дисциплинам/МДК/практикам. Студентам предоставляется авторизованный доступ к размещенным ЭОР для использования в образовательном процессе.

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются рабочей программой воспитания по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации образовательной программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- социально-значимые мероприятия и волонтерская деятельность;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др) и проектная деятельность;
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума.

Квалификация педагогических работников техникума соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направлении деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности Пищевая промышленность, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Строительство и жилищно-коммунальное хозяйство, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям 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 и укрупненным группам профессий, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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».

7. Формирование фондов оценочных средств

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 оценка качества освоения обучающимися программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле учебной деятельности студентов очной и заочной форм обучения.

7.1. Текущий контроль

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) по каждому профессиональному модулю созданы и утверждены фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тестирования. Фонды оценочных средств по профессии представлены в **Приложении 6**.

Формы текущего контроля успеваемости: устный, письменный, тестовый контроль знаний, защита лабораторных и практических работ, экспертная оценка работ, рейтинговая и/или накопительная система оценивания. Оценка качества подготовки студентов осуществляется по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплин и МДК - по 5-ти бальной системе оценивания и оценка освоения компетенций и видов профессиональной деятельности - по бинарной системе.

7.2. Промежуточная аттестация

Формы и процедуры промежуточного контроля успеваемости разрабатывают преподаватели и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. Выбор форм проведения промежуточной аттестации зависит от объема часов на изучение дисциплины или МДК и их значимости для освоения компетенций. В качестве основных форм проведения промежуточной аттестации используются - квалификационный экзамен по

итогам освоения профессионального модуля, экзамен, дифференцированный зачет, зачет.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится концентрированно, по завершению семестра или рассредоточено, по завершению изучения МДК или дисциплины, если сессия отсутствует. Количество экзаменов и зачетов в течение учебного года соответствует требованиям ФГОС СПО: экзаменов не более 8, зачетов не более 10.

	1 сем.	2 сем.	3 сем	4 сем
экзамены	0	2		
зачеты, дифференцированные зачеты	4	5		

7.3. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

7.3.1. Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по профессии. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Программой и Положением о ГИА, утвержденным директором техникума.

7.3.2. В качестве государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

На демонстрационный экзамен отводится - 1 неделя.

7.3.4. Для государственной итоговой аттестации техникумом разрабатываются и ежегодно актуализируются программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

7.3.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ/проектов, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включены в содержание Программы ГИА по профессии.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Должность
Асанова Е.Г.	методист
Волобуева С.Я.	преподаватель
Гуливец С.Ю.	преподаватель
Меняйло В.В.	преподаватель
Малько Н.А.	преподаватель
Переверзева О.А.	заместитель директора по учебно-методической работе
Петровский А.А.	исполняющий обязанности директора
Картышкина М.И.	преподаватель
Русанова Ю.А.	руководитель физического воспитания
Утопленникова Л.В.	преподаватель
Утопленников Г.В.	Преподаватель-организатор ОБЖ
Тимура О.В.	мастер производственного обучения

Руководители группы:

ФИО	Должность
Асанова Е.Г.	методист
Маликова Н.В.	заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Гуливец И.В	заместитель директора по учебно-производственной работе
Переверзева О.А.	заместитель директора по учебно-методической работе
Петровский А.А.	исполняющий обязанности директора
Смян Р.А.	старший мастер

