Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ильина Ольга Александровна
Должность: Директор колледжа
Дата подписания: 19.09.2023 12:34:26
Уникальный программный ключ:
6dd4fbd181e96801ce55173f3e109418e5e18e92

Министерство просвещения Российской Федерации

Министерство образования и науки Курской области

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Областной многопрофильный колледж имени Даниила Гранина»

ПРИНЯТА

На педагогическом совете

Протокол №19 от 28 июня 2023г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор _____ О.А. Ильина

Приказ №83 от 29 июня 2023г.

СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель

_____ О.Б. Кияшкин

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

*Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья*

# Содержание

Раздел 1. Общие положения ..... 3

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы ..... 4

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ..... 4

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы ..... 5

*4.1. Общие компетенции ..... 5*

*4.2. Профессиональные компетенции ..... 8*

Раздел 5. Структура образовательной программы ..... 11

*5.2. Учебный план ..... 11*

*5.3. Календарный учебный график ..... 16*

*5.4. Рабочая программа воспитания ..... 17*

*5.5. Календарный план воспитательной работы ..... 17*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы ..... 18

*6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы ..... 19*

*6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ... 20*

*6.3. Требования к практической подготовке обучающихся ..... 21*

*6.4. Требования к организации воспитания обучающихся ..... 22*

*6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы ..... 23*

*6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы ..... 23*

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации ..... 23

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы ..... 24

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая ПООП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 N 973 (далее – ФГОС СПО).

ПООП 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.

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России 11.11.2022 № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

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.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Направленность ОП: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

Выпускник образовательной программы по квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий[1] вид деятельности:
выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору);

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

| Наименование направленности | Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью |
|---|---|
| Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. |

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3078 академических часов, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

| Наименование видов деятельности | Наименование профессиональных модулей |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Виды деятельности | |
| Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | ПМ.01 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 (по выбору) | ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии |

| | |
|---|---|
| | с технологическими инструкциями. |

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **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;<br>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>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;<br>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 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **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 03 | 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 и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с | **Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |

| | | |
|---|---|---|
| | учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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 специальности; средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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 | Показатели освоения компетенции |
|---|---|
| Техническое обслуживание технологического оборудованияоборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации | ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.<br>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.<br>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.<br>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. |
| выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору) | ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.<br>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 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.<br>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании. |

**Личностные результаты**

| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **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 личностно 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 | **ЛР 10** |

| | |
|---|---|
| безопасности, в том числе цифровой | |
| 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** |

Виды деятельности, профессиональные компетенции, указанные в ФГОС СПО по профессии (специальности), при разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих были дополнены на основе:

- анализа требований Профессионального стандарта «Пекарь», «Кондитер»;
- анализа документа техническое описание задания ДЭ по компетенции «Хлебопечение»;
- анализа актуального состояния перспектив развития регионального рынка труда;
- обсуждения с работодателями.

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

Учебный план

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

| Индекс | Наименование | Объем ОП | Формы ПА | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | 1 семестр -**17 н** | 2 семестр **20н** -1пр-2с | 3 семестр-**12н**-4пр-1с | 4 семестр-**8н**-11пр-1с- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | Теоретические занятия | Лабораторные и практические | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| **Общеобразовательная подготовка** | | **1476** | | **1404** | | | | | | | | | | |
| ООД1 | Русский язык | **80** | 2Э | **74** | 14 | 60 | | | | 6 | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД2 | Литература | **80** | 2Э | **74** | 60 | 14 | | | | 6 | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД3 | История | **128** | ДЗ | **128** | 100 | 28 | | | | | 4 (68) | 3 (60) | | |
| ООД4 | Обществознание | **74** | ДЗ | **74** | 60 | 14 | | | | | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД5 | География | **74** | ДЗ | **74** | 60 | 14 | | | | | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД 6 | Иностранный язык | **74** | ДЗ | **74** | 14 | 60 | | | | | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД 7 | Информатика | **111** | ДЗ | **111** | 21 | 90 | | | | | 3 (51) | 3 (60) | | |
| ООД 8 | Физическая культура | **74** | ДЗ | **74** | 4 | 70 | | | | | 2 (34) | 2 (40) | | |
| ООД9 | Основы безопасности жизнедеятельности» | **74** | ДЗ | **74** | 60 | 14 | | | | | 2 (34) | 2 (40) | | |

| Индекс | Наименование | Объем ОП | Формы ПА | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | 1 семестр **-17 н** | 2 семестр **20н** -1пр-2с | 3 семестр-**12н**-4пр-1с | 4 семестр-**8н**-11пр-1с- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | Теоретические занятия | Лабораторные и практические | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ООД10 | Физика | **99** | 2Э | **91** | 60 | 14 | | | | 8 | 3 (51) | 2 (40) | | |
| | **Профильные ООД** | | | | | | | | | | | | | |
| ООД11 | Математика | **196** | 3Э | **184** | 100 | 84 | | | | 12 | 4 ( 68) | 4 ( 80) | 3 (36) | |
| ООД 12 | Химия | **138** | 3Э | **126** | 100 | 26 | | | | 12 | 2 (34) | 3 (60) | 2 (32) | |
| ООД 13 | Биология | **138** | 3Э | **126** | 100 | 26 | | | | 12 | 2 (34) | 3 (60) | 2 (32) | |
| | Индивидуальный проект | **32** | | | | | | | | | | | | |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| СГ.01 | История России | **42** | | 36 | 25 | 11 | | | 6 | | | | | 36 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 40 | | | | | | | | | 18 | 12 |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | **52** | | 50 | 38 | 12 | | | 2 | | | | 14 | 36 |
| СГ.04 | Физическая культура | **54** | | 52 | 2 | 50 | | | 2 | | | | 24 | 28 |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | 42 | | 40 | 30 | 10 | | | 2 | | | | 40 | |
| СГ.06 | Основы финансовой грамотности | 38 | | 36 | 28 | 8 | | | 2 | | | | | 36 |
| **ОПЦ** | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | **35** | ДЗ | **35** | 22 | 13 | | | | | 2 (35) | | | |

| Индекс | Наименование | Объем ОП | Формы ПА | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | 1 семестр -**17 н** | 2 семестр **20н** -1пр-2с | 3 семестр-**12н**-4пр-1с | 4 семестр-**8н**-11пр-1с- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | Теоретические занятия | Лабораторные и практические | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ОП.02 | **Основы товароведения продовольственных товаров** | **38** | | **36** | 30 | 6 | | | 2 | | | | 36 | |
| ОП.03 | Охрана труда | **36** | | **36** | **28** | **8** | | | | | | | **36** | |
| ОП.04 | **Техническое оснащение и организация рабочего места** | **34** | ДЗ | **34** | 22 | 12 | | | | | 2 (34) | | | |
| ОП.05 | **Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья** | 72 | | 64 | 50 | 14 | | | 6 | | | 2 (40) | 24 | |
| ОП.06 | Основы предпринимательства | 40 | | 36 | 30 | 6 | | | 4 | | | | | 36 |
| ОП.07 | Эффективное поведение на рынке труда | 38 | | 36 | 28 | 8 | | | 2 | | | | | 36 |
| ОП.09 | История и культура родного края | 42 | | 36 | 28 | 8 | | | 6 | | | | | 36 |
| **ПЦ** | **Профессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 274 | 3 | 88 | 60 | 28 | | | 4 | | | 40 | 48 | |
| МДК.01.01 | Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства | 92 | 3 | 88 | 60 | 28 | | | 4 | | | 2 (40) | 4 (48) | |

| Индекс | Наименование | Объем ОП | Формы ПА | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | 1 семестр -**17 н** | 2 семестр **20н** -1пр-2с | 3 семестр-**12н**-4пр-1с | 4 семестр-**8н**-11пр-1с- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | Теоретические занятия | Лабораторные и практические | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| | продуктов питания из растительного сырья | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | 36 | | | | | | **36** | | | | **36** | | |
| ПП.01 | Производственная практика | 144 | | | | | | **144** | | | | | **144** | |
| | Экзамен по модулю | 6 | 3 | | | | | | | | | | 6 | |
| ПМ.02 | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | **494** | **4** | **208** | **70** | **128** | **20** | | **8** | | | | **144** | **64** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий | 132 | | 128 | 50 | 78 | | | 4 | | | | 8 (96) | 4 (32) |
| МДК.02.02 | Технологии выпекания хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 84 | | 80 | 20 | 60 | | | 4 | | | | 4 (48) | 4 (32) |
| УП.01 | Учебная практика | 72 | | | | | | **72** | | | | | 36 | 36 |
| ПП.01 | Производственная практика | 144 | | | | | | **144** | | | | | | 144 |
| | Экзамен по модулю | 6 | 4 | | | | | | | | | | | |
| | **Преддипломная практика** | | | | | | | **144** | | | | | | 144 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **36** | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Объем ОП | Формы ПА | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | 1 семестр -**17 н** | 2 семестр **20н** -1пр-2с | 3 семестр-**12н**-4пр-1с | 4 семестр-**8н**-11пр-1с- |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Всего | Теоретические занятия | Лабораторные и практические | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | **11** | **12** | 13 | 14 | 15 |
| | **Демонстрационный экзамен** | **36** | | | | | | | | | | | | |
| **Объем образовательной программы в академических часах** | | | | **2952** | | | | **540** | | | | | | |

5.2. Календарный учебный график

***5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих***

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Нед | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| II | | | | У | | | П | П | | | П | П | | | У | | | К | К | | У | | | П | П | | | П | П | | | П | П | | | П | П | | | | | | Д | = | = | = | = | = | = | = | = |

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цели программы: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Задачи программы:

1. Формировать у обучающихся традиционные общечеловеческие ценности.
2. Сформировать у обучающихся гражданское и патриотическое сознание, причастность и ответственность за судьбу Отечества, готовность к выполнению конституционных обязанностей.
3. Повышать мотивацию к академическим достижениям обучающихся с помощью развития наставничества и участия в образовательном процессе социальных партнеров.
4. Прививать обучающимся интерес к своей специальности, воспитывать положительное отношение к труду.
5. Развивать проектное мышление, инициативу и лидерские способности обучающихся, умение взять ответственность на себя.
6. Развивать у обучающихся ценностное отношение к сохранению и укреплению собственного здоровья, культуру здорового образа жизни.
7. Сформировать ответственное отношение к окружающей среде, соблюдать нравственные и правовые принципы природопользования, вести активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
8. Развивать социальную активность и инициативы обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтёрству).
9. Развивать предпринимательскую культуру и финансовую грамотность обучающихся.
10. Повышать гражданско-правовую, электоральную грамотность и культуру обучающихся.
11. Организовать деятельность по профилактике асоциальных проявлений.
12. Организовать социализацию обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

| № | Наименование |
|---|---|
| | **Кабинеты:** |
| 1. | Русского языка и литературы |
| 2. | Математики |
| 3. | Физики |
| 4. | Химии |
| 5. | Информатики и ИКТ |
| 6. | Общественных дисциплин |
| 7. | Социально-экономических дисциплин; |
| 8. | Иностранного языка; |
| 9. | Информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 10. | Бережливого производства; |
| 11. | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной. |
| 12. | Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья |
| 13. | Технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| 14. | Процессов и аппаратов пищевых производств |
| 15. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| | **Лаборатории:** |
| 1 | Химии; |
| 2 | Микробиологии, санитарии и гигиены; |
| 3 | Электротехники и электронной техники; |
| 4 | Автоматизации технологических процессов; |
| 5 | Метрологии и стандартизации. |
| | **Мастерские:** |
| 1 | Учебная пекарня |
| 2 | Мастерская по компетенции «Хлебопечение» |
| | **Спортивный комплекс** |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 3 | стрелковый тир |
| | **Залы** |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |

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

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

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

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся (25 мест);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

учебная литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся (13 мест);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

наушники.

Кабинет «Информатики, Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся (25 мест);

*техническими средствами обучения:*

компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;

интерактивная доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;

Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный:
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся (25 мест);

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты индивидуальных средств защиты;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса);

*техническими средствами обучения:*

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный:

*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья», оснащенный

*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», оснащенный

*оборудованием:*

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин

(модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную

программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом

примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

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

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[2]

Расчеты нормативных затрат по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Нормативные затраты 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

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

---

2

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

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

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

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 5.

## Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

### Группа разработчиков

| ФИО | Организация, должность |
|---|---|
| Ильина О.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», директор |
| Сухорукова Л.Н. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», зам директора по УР |
| Воронкова О.Н. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», зам директора по НМР |
| Басков С.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», зам директора по ПП |
| Лучшева Е.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», зав. отделением |
| Студитских Ю.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», зав. практикой |
| Гаджиева Л.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», методист |
| Соловьева Е.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», председатель ПЦК |
| Кузьменко И.В. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», председатель ПЦК |
| Карпенко Н.В. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», преподаватель |
| Синельникова С.А. | ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина», мастер ПО |