**Департамент ОБРАЗОВАНИЯ ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ:  директор ОГПОБУ  «Сельскохозяйственный техникум»  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.Ю. Куликов  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. |

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММа**

областного государственного профессионального

образовательного бюджетного учреждения

«Сельскохозяйственный техникум»

**Уровень профессионального образования**

среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения: **очная**

**Профессия**

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства

продуктов питания из растительного сырья

**Квалификации выпускника:**

Аппаратчик-оператор производства

продуктов питания из растительного сырья

с. Ленинское

2023

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства

продуктов питания из растительного сырья

**Организация-разработчик:** областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Сельскохозяйственный техникум»

**Рассмотрено**

на педагогическом совете техникума

протокол от\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

**Содержание**

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

4.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам/МДК

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Сводные данные по бюджету времени

5.4. Пояснительная записка к учебному плану

5.5. Рабочая программа воспитания

5.6. Календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля «…»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «…»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Оценочные средства для государственной итоговой   
аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее - ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительно сырья от 11 ноября 2022 (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июня 2022 года, регистрационный номер 68887).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований квалификационных характеристик по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

**1.2. Нормативные основания для разработки ООП**

**Федеральные:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 (зарегистрирован в Минюсте РФ 21.09.2022 регистрационный № 70167), «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте 17.06.2022 г., регистрационный № 68887);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации  от 8.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО» (Зарегистрирован в Минюсте России 7.12.2021 г., регистрационный № 66211), (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=C2F9F44821E5479B509F094BA4C546D32BB9B7768675275F3A45E8686CF8770F33F3CCAA39E38E290542A0D234FFDFD0E09A2B6851A387E0J8nDH) Минпросвещения России от 05.05.2022 №311);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022  № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (регистрация в Министерстве юстиции РФ от 24.11.2022 регистрационный № 71119) ;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 регистрационный № 59778);

- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» от 30.07.2020 № 845/369;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерацииот 08 апреля 2021 № 153 «Об утверждении Пор**я**дка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (регистрация в Министерстве юстиции РФ от 13.05.2021 регистрационный № 63394) (в ред. Приказов Минпросвещения России от 29.07.2021 [№ 502](consultantplus://offline/ref=B7B25590654AC584757D420147FDCF1B7161A1CC9A736117E0A2F3431B4BB6F7D8CA20C742D0D8A1DC6F150E1C60566104A73BE29EA20507MFhEH),от 09.08.2022 [№ 709](consultantplus://offline/ref=B7B25590654AC584757D420147FDCF1B766BA2CA9B736117E0A2F3431B4BB6F7D8CA20C742D0D8A0DB6F150E1C60566104A73BE29EA20507MFhEH));

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 регистрационный № 24480). (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 [№ 1645](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F13BCC7A2B7EEFC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87485C5063438651DB183F33041448654B01DK1L1G),от 31.12.2015 [№ 1578](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F13B2C1A8B1E7FC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87485C5063438651DB183F33041448654B01DK1L1G), от 29.06.2017 [№ 613](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F10B9C3A0B4E5FC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87485C5063438651DB183F33041448654B01DK1L1G), Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 [№ 519](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F11BCC0A1B5E3FC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87485C5063438651DB183F33041448654B01DK1L1G) от 11.12.2020 [№ 712](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F11BCC0A4B2E4FC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87481C0063438651DB183F33041448654B01DK1L1G), от 12.08.2022 [№ 732](consultantplus://offline/ref=3B16C685B2664307D5EF7FB394A0CD8F16B9C4A5B7E5FC0962C394858267C7E1433FA5EEF2A87485C5063438651DB183F33041448654B01DK1L1G)), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763) (далее – ФОП СОО);

– Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);

* Приказ Министра обороны Российской Федерации и Минобрнауки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрирован в Минюсте России 12 апреля 2010 г. № 16866).

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 №05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

− Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 03 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций», рекомендации по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, для использования в работе.

- Примерные основные профессиональные образовательные программы СПО (ПООП СПО) по соответствующей профессии / специальности (реестрПООП СПОрасположен по адресу:<https://reestrspo.firpo.ru/>);

- Материалы по общеобразовательным дисциплинам, реализуемым в пределах среднего профессионального образования: методики преподавания общеобразовательных дисциплин, примерные рабочие программы, примерные учебно-методические комплексы, примерные фонды оценочных средств, методические рекомендации по реализации обучения расположен по адресу:<https://firpo.ru/activities/projects/p_12.html>

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и выздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12. 2020 № 61573);

* Санитарные правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01. 2021 г. № 62296) (гл. 6).

- Совместное письмо Министерства просвещения Российской Федерации, Правления общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи «Движение первых», Федерального агентства по делам молодежи от 16 февраля 2023 года № СК-224/06/04-02/144/КР/804-06 «О направлении перечня мероприятий и календарных планов»;

**Региональные:**

- Закон ЕАО от 06.03.2014 № 472-ОЗ «Об образовании в Еврейской автономной области» (принят ЗС ЕАО от 06.03.2014) (в действующей редакции);

* Устав и соответствующие локальные акты ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум».

**1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП**

СПО - среднее профессиональное образование;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

**1.4. Цель и задачи основной образовательной программы**

Целью ООП является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Задачи ОПОП:

- Приоритет практико-ориентированных знаний выпускника; формирование трудолюбивого, делового, самостоятельного выпускника, способного адаптироваться к различным социальным условиям, владеющего навыками освоенной профессии в соответствии с запросами регионального рынка труда.

- Создание благоприятных условий для разностороннего развития личности, в том

числе, возможности удовлетворения потребности студента в самообразовании, формирование стремления к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, к продолжению образования.

- Формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

- Воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам Человека.

- Воспитание здорового образа жизни.

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

**2.1. Сроки освоения**

Сроки освоения основной й образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная программа | Наименование квалификации  базовой подготовки | Нормативный срок  освоения ООП базовой подготовки  при очной форме получения  образования |
| на базе основного  общего образования | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья | 1 года 10 месяцев |

**2.2. Трудоемкость ООП**

Трудоемкость ООП по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья по очной форме обучения (обязательное обучение) составляет 2952 академических часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, учебную и производственную практику для получения первичных профессиональных навыков.

Трудоемкость ООП представлена в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам и разделам | 54 нед. |
| Учебная практика  Производственная практика | 4 нед.  9 нед. |
| Промежуточная аттестация | 1 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 1 нед. |
| Каникулы | 13 нед |
| Всего | 95 нед |

**2.3. Востребованность выпускников**

Выпускники востребованы на предприятиях пищевой отрасли и общественного

питания Ленинского района и ЕАО.

**2.4. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ООП ППКРС готовы к освоению ООП ВО.

**2.5. Основные пользователи ООП ППКРС**

Основными пользователями ООП ППКРС являются:

- студенты;

- абитуриенты и их родители;

- работодатели;

- преподаватели, сотрудники техникума.

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

**3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

 - основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;  
 - технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;  
 - рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;  
 - технологическое оборудование хлебопекарного производства.

**3.3.** **Соответствие профессиональных модулей сочетанию квалификаций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций  Аппаратчик-оператор производства продуктов питания |
| 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 | осваивается |
| Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | ПМ.02. выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | осваивается |

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

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **компе**  **тенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять эффективно искать информацию, для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура 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 |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| **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;  использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| **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;  основ финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| **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 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 учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, знать 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 профессии, применять принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; знать  принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **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 профессии |
| **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 |
| **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 объяснить 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и формулировка**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| **Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией** | **ПК 1.1.** Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | **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 обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.  **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 |
|  | **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 | **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 быстро изнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.  Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.  **Знания:**  Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.  Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде  Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. |
|  | **ПК1..3.** Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. | **Умения/навыки:**  Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки  Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной  обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. |
|  |  | **Знания:** Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. |
|  | **ПК 1.4.** Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | **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. **Знания**:  Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья  Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья  Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
| **Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями** | **ПК 2.1.** Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | **Умения/навыки:**  Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.  Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.  Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.  **Знания:**  Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях  Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях  Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции  Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях  Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста |
|  | **ПК 2.2.** Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | **Умения/навыки:**  Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями.  **Знания:**  Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.  Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.  Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.  Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.  Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительныхсистем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян.  Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.  Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.  Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.  Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
|  | **ПК 2.3.** Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | **Умения/навыки:**  Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  **Знания:**  Структура и физические свойства различных видов теста. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.  Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении.  Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления.  Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.  Классификация и ассортимент макаронных изделий.  Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению.  Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий. |
|  | **ПК 2.4.** Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании. | **Умения/навыки:**  Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.  Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.  Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.  **Знания:**  Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.  Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке. |

**4.3. 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 безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **ЛР 14** |
| Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **ЛР 15** |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **ЛР 16** |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом  Российской Федерации** | |
| Принимающий патриотические взгляды и убеждения, уважающий историю и культуру многонациональной России и Еврейской автономной области | **ЛР 18** |
| Проявляющий уважение к символике Российской Федерации, Еврейской автономной области, к культурно-историческому наследию Родины | **ЛР 19** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции | **ЛР 20** |
| Активно применяющий полученные знания на практике | **ЛР 21** |
| Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения | **ЛР 22** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** | |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. | **ЛР 23** |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. | **ЛР 24** |

**4.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам/МДК ООП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование УД/МДК |  | |  | Компетенции | | | | | | | | | | | | | |
| общие | | | | | | | | | |  |  | профессиональные | | | | |
| ОК. 01 | ОК.02 | | ОК.03 | ОК.04 | ОК 05 | ОК.06 | ОК.07 | ОК.08 | ОК. 09 | ПК.1.1 | ПК.1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | ПК.2.1 | ПК.2. 2 | ПК.2.3 |
| СГ.01 | История России |  | + | |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | + | + | |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | + | + | |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.04 | Физическая культура |  | + | |  | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | + | + | |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| СГ.06 | Основы финансовой грамотности | + | + | | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | + | + | |  | + | + | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы тавароведения, продовольственных товаров | + | + | | + | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Охрана труда | + | + | |  | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | |  | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья | + | + | | + | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.В.01 | Основы делового общения и трудоустройства | + | + | | + | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией** | + | + | | + | + | + | + | + |  | + | + | + | + | + | + | + | + |
| МДК. 01.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | + | + | | + | + | + | + | + |  | + | + | + | + | + | + | + | + |
| **ПМ.02** | **Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями** | + | + | | + | + | + | + | + |  | + | + | + | + | + | + | + | + |
| МДК. 02.01 | Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий | + | + | | + | + | + | + | + |  | + | + | + | + | + | + | + | + |
| МДК.02.02 | Технико-технологические основы кондитерских изделий | + | + | | + | + | + | + | + |  | + | + | + | + | + | + | + | + |

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

**5.1. Учебный план**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | | Наименование | |  | | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | |
| Всего | в т.ч. в форме практ. Подготовки\* | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | Самостоятельная работа | 1 курс | | | 2 курс | | | |
| Занятия по дисциплинам и МДК | | | | | | Практики | | | | | 1 сем. | 2 сем. | | 3 сем | 4 сем | | |
| Промежут. аттестация | | Всего по дисциплинам/ МДК | | в т.ч. лабораторные и практические занятия | | 17н  ТО | 23 н  ТО | 1н  В/сб. | 17н  ТО +  УП + ПП | 17 н  ТО + УП | 6 н  ПП | 1н  ГИА |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | | | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| **Обязательная часть образовательной программы** | | | | **2952** | **957** | **э. \_/1/1/2 дз. 1/7/6/5 дэ. \_/\_/\_/1** | | **2299** | | **503** | | **468** | | | | | **185** | **612** | **829** | **35** | **612** | **612** | **216** | **36** |
| **Общеобразовательная подготовка** | | | | **1476** | **278** | **1 э, 7 дз.** | | **1409** | | **634** | | **0** | | | | | **67** | **612** | **829** | **35** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык | | | 72 | 6 | **дз/\_ /\_ / \_** | | 72 | | 36 | |  | | | | | - | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература | | | 108 | 14 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 108 | | 54 | |  | | | | | - | 51 | 57 |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык | | | 68 | 20 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 68 | | 70 | |  | | | | |  | 30 | 38 |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | История | | | 136 |  | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 136 | | 46 | |  | | | | |  |  | 136 |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Обществознание | | | 72 | 18 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 72 | | 34 | |  | | | | |  | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Математика | | | 220 | 36 | **\_ /\_ /дз/ \_** | | 220 | | 50 | |  | | | | | - | 50 | 170 |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика | | | 140 | 72 | **\_ / /\_дз / \_** | | 140 | | 84 | |  | | | | | - | 72 | 68 |  |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Физика | | | 108 |  | **\_ /дз\_ // \_** | | 108 | | 14 | |  | | | | | - | 34 | 74 |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Химия | | | 144 | 42 | **\_ /\_э /\_ / \_** | | 144 | | 94 | |  | | | | | - | 60 | 84 |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Биология | | | 137 | 24 | **\_ /\_дз /\_ / \_** | | 137 | | 46 | |  | | | | | - | 60 | 77 |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Физическая культура | | | 68 | 20 | **\_ /дз /\_ / \_** | | 68 | | 42 | |  | | | | |  | 30 | 38 |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | География | | | 68 | 16 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 68 | | 28 | |  | | | | | - | 30 | 38 |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | 103 | 10 | **\_ /\_/\_ / \_** | | 68 | | 36 | |  | | | | | 35 | 34 | 34 | 35 |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект | | | 32 |  | **\_ /дз/\_ / \_** | |  | |  | |  | | | | | 32 | 17 | 15 |  |  |  |  |  |
| **ПП.00** | **Профессиональная подготовка\*\*\*** | | | **1476** | **679** | **3 э, 11 дз.** | | **890** | | **215** | | **468** | | | | | **118** | **0** | **0** | **0** | **612** | **612** | **216** | **36** |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | | | **208** | **57** | **2 дз.** | | **174** | | **61** | | **0** | | | | | **34** | **0** | **0** | **0** | **122** | **86** | 0 | 0 |
| СГ.01 | История России | | | 32 | 6 | **\_/\_ /\_ / \_** | | 26 | | 6 | | 0 | | | | | 6 |  |  |  |  | 32 |  |  |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 32 | 11 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 26 | | 11 | | 0 | | | | | 6 |  |  |  | 32 |  |  |  |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | | | 36 | 6 | **\_ //\_ / \_** | | 30 | | 6 | | 0 | | | | | 6 |  |  |  |  | 36 |  |  |
| СГ.04 | Физическая культура | | | 40 | 26 | **\_ /\_ /\_ /дз** | | 32 | | 26 | | 0 | | | | | 8 |  |  |  | 22 | 18 |  |  |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | | | 36 | 6 | **\_ /\_ /дз /\_** | | 30 | | 6 | | 0 | | | | | 6 | 0 | 0 |  | 36 |  |  |  |
| СГ.06 | Основы финансовой грамотности | | | 32 | 2 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 30 | | 6 | | 0 | | | | | 2 | 0 | 0 |  | 32 |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | **200** | **24** | **5 дз.** | | **176** | | **24** | | **0** | | | | | **24** | **0** | **0** | **0** | **128** | **72** | 0 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | | | 36 | 6 | **/\_ / / дз** | | 30 | | 6 | | 0 | | | | | 6 | 0 | 0 |  |  | 36 |  |  |
| ОП.02 | Основы тавароведения, продовольственных товаров | | | 36 | 6 | **/\_ /\_ / дз\_** | | 30 | | 6 | | 0 | | | | | 6 | 0 | 0 |  |  | 36 |  |  |
| ОП.03 | Охрана труда | | | 32 | 2 | **\_ /\_ /\_дз /\_** | | 30 | | 2 | | 0 | | | | | 2 |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 32 | 6 | **\_ /\_ /\_дз /\_** | | 26 | | 6 | |  | | | | | 6 |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП.05 | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья | | | 32 | 2 | **\_ /\_ /\_дз /\_** | | 30 | | 2 | |  | | | | | 2 |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ОП.В.01 | Основы делового общения и трудоустройства | | | 32 | 2 | **\_ /\_ /\_ / \_** | | 30 | | 2 | | 0 | | | | | 2 | 0 | 0 |  | 32 |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | **1008** | **598** | **2 э, 2 дз** | | **480** | | **130** | | **468** | | | | | **60** | **0** | **0** | **0** | **350** | **442** | **216** | **0** |
| **ПМ.01** | **Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией** | | | **350** | **204** | **1 э, 2 дз.** | | **150** | | **24** | | **180** | | | | | **20** | **0** | **0** | **0** | **350** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 01.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | | | 170 | 24 | **\_ //э / \_** | | 150 | | 24 | | 0 | | | | | 20 |  |  |  | 170 |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | | | 72 | 72 | **\_ /\_дз/ \_** | |  | |  | | 72 | | | | |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | | | 108 | 108 | **\_ //\_дз / \_** | |  | |  | | 108 | | | | |  |  |  |  | 108 |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями** | | | **658** | **394** | **1 э, 2 дз.** | | **330** | | **106** | | **288** | | | | | **40** | **0** | **0** | **0** | **0** | **442** | **216** | **0** |
| МДК. 02.01 | Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий | | | 196 | 48 | **\_ /\_ /\_ / э** | | 176 | | 48 | | 0 | | | | | 20 |  |  |  |  | 196 |  |  |
| МДК.02.02 | Технико-технологические основы кондитерских изделий | | | 174 | 58 | **\_ /\_ /\_ /** | | 154 | | 58 | | 0 | | | | | 20 |  |  |  |  | 174 |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | | | 72 | 72 | **\_ /\_ /\_ / дз** | |  | |  | | 72 | | | | | 0 |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | | | 216 | 216 | **\_ /\_ /\_ / дз** | |  | |  | | 216 | | | | | 0 |  |  |  |  |  | 216 |  |
|  | Промежуточная аттестация по ПП | | | 24 |  |  | | 24 | |  | |  | | | | |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** (формат ДЭ) | | | **36** |  | **1 дэ.** | | 36 | |  | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ИТОГО: | | | | **2952** | 957 |  | | 2299 | | 849 | | 468 | | | | | 185 | 612 | 829 | 35 | 612 | 612 | 216 | 36 |
| Итого самостоятельная работа\*\*\* | | | |  |  |  | |  | |  | |  | | | | | 185 | 17 | 50 | - | 54 | 64 | - | - |
| Недельная нагрузка во взаимодействии с педагогом | | | |  |  |  | |  | |  | |  | | | | |  | 34 | 34 | 35/36 | 34 | 34 | 36 | 36 |
| Максимальная недельная нагрузка | | | |  |  |  | |  | |  | |  | | | | |  | 36 | 36 | 35/36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Самостоятельная работа | | | |  |  |  | |  | |  | |  | | | | |  | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  |  |
|  | | | | | | | | | | Всего по ТО (дисц, МДК) | | 2299 | | | | | 185 | 612 | 829 | 35 | 432 | 540 |  |  |
| Всего по УП | |  | | | | |  |  |  |  | 72 | 72 |  |  |
| Всего по ПП | |  | | | | |  |  |  |  | 108 |  | 216 |  |
| Всего экзаменов | | 4 | | | | |  |  | 1 |  | 1 |  | 1 | ДЭ |
| Всего зачетов | | 19 | | | | |  | 1 | 7 |  | 6 | 5 |  |  |
|  | | |  | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| \* – в данной графе по ОУД учтены часы профессионально-ориентированного содержания (прикладной модуль) из примерных программ, размещенных на сайте ИРПО | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| \*\*– отмечены ОУД, по которым предполагается проведение ВПР; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \*\*\*- часы вариативной части (432 часа) распределены следующим образом:  увеличен объем уче6ной нагрузки на изучение дисциплин социально-гуманитарного цикла, общепрофессионального учебного цикла, в том числе введена учебная дисциплина ОП.В.01Основы делового общения и трудоустройства – 32 ч. Так же увеличен объем учебной нагрузки на изучение междисциплинарных курсов, являющихся частью профессиональных модулей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**5.2. Календарный учебный график**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

**5.2.1 на 2023-2024 учебный год** (1 и 2 семестры)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты**  **программы** | | Сентябрь | | | | | | | | Октябрь | | | | | | | | | | | Ноябрь | | | | | | | ПН | | Декабрь | | | | | | | |  | | Январь | | | | | | | | | | | | Февраль | | | | | | | | Март | | | | | | | | | | Апрель | | | | | | | ПН | | Май | | | | | | | | Июнь | | | | | | | |  | | **Всего часов** | | |
| **Номера календарных недель** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | 1 | | 11 | | 18 | | 25 | | 2 | | 9 | | 16 | | 23 | | 30 | | 6 | | | 13 | | 20 | | 27 | | | 4 | | 11 | | 18 | | 25 | |  | | |  | |  | | 15 | | 22 | | 29 | | 5 | | | 12 | | 19 | | 26 | | 4 | | 11 | | 18 | | 25 | | 1 | | | 8 | | 15 | | 22 | | 29 | | 6 | | 13 | | 20 | | 27 | | 3 | | 10 | | 17 | | 24 | |  | |  | |
| 8 | | 15 | | 22 | | 29 | | 6 | | 13 | | 20 | | 27 | | 3 | | 10 | | | 17 | | 24 | | 1 | | | 8 | | 15 | | 22 | | 29 | |  | |  | | 19 | | 26 | | 2 | | 9 | | | 16 | | 23 | | 1 | | 8 | | 15 | | 22 | | 29 | | 5 | | | 12 | | 19 | | 26 | | 3 | | 10 | | 17 | | 24 | | 31 | | 7 | | 14 | | 21 | | 28 | |  | |  | |
|  |  | | **Порядковые номера недель 2023-2024 учебного года** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | |  | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | За 1 полугодие | | | 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 | | в за 2 полугодие | |  | |
| **ООЦ.00** | | **Общеобразовательная подготовка** | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | **612** | | |  | |  | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 864 | | 1476 | |
| ОУД.01 | | Русский язык | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 6 | | 4 | | 4 | | 4 | | 6 | | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | **72** | | |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | **0** | | **72** | |
| ОУД.02 | | Литература | | 4 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | 3 | | 2 | | | 4 | | 2 | | 4 | | | 4 | | 2 | | 2 | | 4 | | 4 | | **51** | | |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 3 | | 2 | | 2 | | **57** | | **108** | |
| ОУД.03 | | Иностранный язык | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | **30** | | |  | |  | | 2 | | 2 | | 0 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 0 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | **38** | | **68** | |
| ОУД.04 | | История | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | **0** | | |  | |  | | 6 | | 6 | | 6 | | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 0 | | 6 | | 6 | | 6 | | 4 | | **136** | | **136** | |
| ОУД.05 | | Обществознание | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 6 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | | 6 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | **72** | | |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | **0** | | **72** | |
| ОУД.06 | | Математика | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | | 2 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | **50** | | |  | |  | | 6 | | 6 | | 8 | | | 8 | | 6 | | 6 | | 8 | | 6 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | | 8 | | 6 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 0 | | 8 | | 6 | | 8 | | 8 | | **170** | | **220** | |
| ОУД.07 | | Информатика | | 4 | | 4 | | 4 | | 6 | | 4 | | 6 | | 6 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 2 | | **72** | | |  | |  | | 4 | | 2 | | 4 | | | 2 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 4 | | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 2 | | 0 | | 2 | | 4 | | 0 | | 2 | | **68** | | **140** | |
| ОУД.08 | | Физика | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | **34** | | |  | |  | | 2 | | 4 | | 4 | | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 0 | | 2 | | 4 | | 4 | | 4 | | **74** | | **108** | |
| ОУД.09 | | Химия | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 2 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | **60** | | |  | |  | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | **84** | | **144** | |
| ОУД.10 | | Биология | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | **60** | | |  | |  | | 4 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | | 2 | | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | 0 | | 2 | | 3 | | 2 | | 2 | | **77** | | **137** | |
| ОУД.11 | | Физическая культура | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 0 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | **30** | | |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 0 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | **38** | | **68** | |
| ОУД.12 | | География | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | **30** | | |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | |  | | 2 | | 2 | |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | 0 | | 2 | | 2 | | **38** | | **68** | |
| ОУД.13 | | Основы безопасности жезнедеятельности | | 2 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | | 2 | |  | | 2 | | |  | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |  | | **34** | | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | | |  | | 2 | | 2 | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 2 | | 35 | | 3 | | 2 | | 2 | | 2 | | **69** | | **103** | |
| ОУД.14 | | Индивидуальный проект | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 1 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 2 | | 2 | | 0 | | 2 | | **17** | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | 2 | | 2 | |  | | 2 | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 2 | | 0 | | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | | **15** | | **32** | |
|  | | **Всего часов** | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | |  | | |  | |  | |  | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 26 | | 26 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | |  | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 35 | | 36 | | 36 | | 36 | | **1476** | |
|  | |  | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | | За 1 пол | | | 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 | | 2 полугодие | | Всего часов | |

**5.2.2 на 2024-2025 учебный год** (3 и 4 семестры)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | | **Компоненты**  **программы** | Сентябрь | | | | | | | | Октябрь | | | | | | | | | | | Ноябрь | | | | | | | ПН | | | Декабрь | | | | | | | |  | | | Январь | | | | | | | | | | | | Февраль | | | | | | | Март | | | | | | | | | | | Апрель | | | | | | | ПН | | | Май | | | | | | | | | Июнь | | | | | | | | | |  | | | **Всего часов** | | |
| **Номера календарных недель** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | 2 | | 9 | | | 16 | | 23 | | 30 | | 7 | | | 14 | | 21 | | 28 | | | 4 | | 11 | | 18 | | | 25 | | | 2 | 9 | | 16 | | 23 | | |  | | | |  | |  | | 13 | | 20 | 27 | 3 | | 10 | | | 17 | | 24 | | | 3 | | 10 | | 17 | | 24 | | 31 | | | 7 | | 14 | | 21 | | | 28 | | | 5 | | 12 | | 19 | | 26 | | | 2 | | 9 | | | 16 | | 23 | | |  | | |  | |
| 6 | | 13 | | | 20 | | 27 | | 4 | | 11 | | | 18 | | 25 | | 1 | | | 8 | | 15 | | 22 | | | 29 | | | 6 | 13 | | 20 | | 27 | | |  | |  | | 17 | | 24 | 31 | 7 | | 14 | | | 21 | | 28 | | | 7 | | 14 | | 21 | | 28 | | 4 | | | 11 | | 18 | | 25 | | | 2 | | | 9 | | 16 | | 23 | | 30 | | | 6 | | 13 | | | 20 | | 28 | | |  | | |  | |
|  | |  | **Порядковые номера недель 2023-2024 учебного года** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
|  |  | | | 1 | | 2 | 3 | | 4 | | | | 5 | | 6 | 7 | | 8 | | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | | | 14 | | | 15 | | 16 | | | 17 | | | За 1 полугодие | 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 | | | в за 2 полугодие | | | 1476 | | |
|  | **Обязательная часть образовательной программы** | | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 36 | | | 612 |  | |  | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | **864** | | | 1476 | | |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | | | 10 | | 10 | 10 | | 10 | | | | 8 | | 10 | 8 | | 8 | | 8 | | | 10 | | 10 | | 12 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 8 | | | **122** |  | |  | | 6 | | 6 | | 8 | | 6 | | 8 | 8 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 6 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 6 | | 2 | | | 2 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 10 | | 0 | | | 86 | | | 208 | | |
| СГ.01 | История России | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **0** |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 4 | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 4 | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **32** | | |  | | |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 4 | | 2 | 2 | | 2 | | | | 2 | | 2 | 2 | | 4 | | 2 | | | 2 | | 4 | | 4 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **0** |  | |  | | 4 | | 2 | | 4 | | 2 | | 2 | 4 | |  | | |  | |  | | 2 | | 2 | |  | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | 6 | |  | | | **36** | | |  | | |
| СГ.04 | Физическая культура | | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | | 2 | | 2 |  | |  | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 2 | | | **22** |  | |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |  | | |  | |  | | 2 | |  | | 2 | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | 4 | |  | | | **18** | | |  | | |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | | | 2 | | 2 | 4 | | 2 | | | | 2 | | 4 | 2 | | 2 | | 2 | | | 4 | | 2 | | 4 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 4 | | | **36** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| СГ.06 | Основы финансовой грамотности | | | 2 | | 4 | 2 | | 4 | | | | 2 | | 2 | 4 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 2 | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | | 12 | | 12 | 12 | | 12 | | | | 14 | | 12 | 8 | | 10 | | 10 | | | 8 | | 8 | | 6 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 4 | | | **128** |  | |  | | 6 | | 4 | | 6 | | 6 | | 4 | 4 | | 4 | | | 4 | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | | 4 | | 2 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 14 | | 0 | | | **72** | | | **200** | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **0** |  | |  | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | 8 | |  | | | **36** | | |  | | |
| ОП.02 | Основы тавароведения, продовольственных товаров | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **0** |  | |  | | 4 | | 2 | | 4 | | 4 | | 2 | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | |  | | 2 | | 2 | | | 2 | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | 6 | |  | | | **36** | | |  | | |
| ОП.03 | Охрана труда | | | 4 | | 4 | 2 | | 4 | | | | 4 | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | |  | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 2 | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 4 | | 4 | 4 | | 4 | | | | 4 | | 4 | 2 | | 4 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 2 | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| ОП.05 | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья | | | 2 | | 2 | 4 | | 2 | | | | 4 | | 4 | 2 | | 2 | | 4 | | | 4 | | 2 | |  | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| ОП.В.01 | Основы делового общения и трудоустройства | | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | 4 | | | 2 | | 4 | | 6 | | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | |  | | | **32** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **0** | | |  | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | 14 | | 14 | 14 | | 14 | | | | 14 | | 14 | 20 | | 18 | | 18 | | | 18 | | 18 | | 18 | | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 12 | | | **350** |  | |  | | 24 | | 26 | | 22 | | 24 | | 24 | 24 | | 30 | | | 30 | | 30 | | 28 | | 28 | | 28 | | | 28 | | 28 | | 34 | | | 34 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 0 | |  | | | **658** | | | **1008** | | |
| **ПМ.01** | **Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией** | | | 14 | | 14 | 14 | | 14 | | | | 14 | | 14 | 20 | | 18 | | 18 | | | 18 | | 18 | | 18 | | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 12 | | | **350** |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | **0** | | | **350** | | |
| МДК. 01.01 | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | | | 14 | | 14 | 14 | | 14 | | | | 14 | | 14 | 14 | | 12 | | 12 | | | 12 | | 12 | | 12 | | |  | | |  | | |  | |  | | | 12 | | | **170** |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | **0** | | |  | | |
| УП.01 | Учебная практика | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  | 6 | | 6 | | 6 | | | 6 | | 6 | | 6 | | | 36 | | |  | | |  | |  | | |  | | | **72** |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | **0** | | |  | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 36 | | | 36 | | 36 | | |  | | | **108** |  | |  | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | **0** | | |  | | |
| **ПМ.02** | **Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями** | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | | 24 | | 26 | | 22 | | 24 | | 24 | 24 | | 30 | | | 30 | | 30 | | 28 | | 28 | | 28 | | | 28 | | 28 | | 34 | | | 34 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | |  | |  | | | **658** | | | **658** | | |
| МДК. 02.01 | Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | | 14 | | 14 | | 12 | | 12 | | 12 | 12 | | 12 | | | 12 | | 12 | | 12 | | 12 | | 12 | | | 12 | | 12 | | 12 | | | 12 | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **196** | | |  | | |
| МДК.02.02 | Технико-технологические основы кондитерских изделий | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | | 10 | | 12 | | 10 | | 12 | | 12 | 12 | | 12 | | | 12 | | 12 | | 10 | | 10 | | 10 | | | 10 | | 10 | | 10 | | | 10 | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **174** | | |  | | |
| УП.02 | Учебная практика | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | 6 | | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | 6 | | | 6 | | 6 | | 12 | | | 12 | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | **72** | | |  | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | |  | |  | | | **216** | | |  | | |
|  | Промежуточная аттестация по ПП | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 12 | | | **12** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | | 12 | |  | | | **12** | | | **24** | | |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** (формат ДЭ) | | |  | |  |  | |  | | | |  | |  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | | **0** |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | | |  | | 36 | | | **36** | | | **36** | | |
|  | Всего часов | | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | | 36 | | |  |  | |  | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | 36 | | 36 | | | 26 | | 26 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | | 36 | | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | 35 | | 36 | | | 36 | | 36 | | |  | | | **1476** | | |
|  |  | | | 1 | | 2 | 3 | | 4 | | | | 5 | | 6 | 7 | | 8 | | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | | | 14 | | | 15 | | 16 | | | 17 | | | За 1 пол | 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 | | | 2 полугодие | | | Всего часов | | |

*ПН – даты «промежуточной недели» на стыке двух месяцев (при наличии)*

**5.3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

**на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования**

**срок обучения 1 год 10 месяцев**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация\*\* | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы\* | Всего (по курсам) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| II | 26 | 4 | 9 | 1 | 1 | 2 | 43 |
| Всего: | 67 | 4 | 9 | 1 | 1 | 13 | 95 |

**\***На I курсе: зимние каникулы 2 недели, 9 недель летние каникулы, на II курсе: зимние каникулы 2 нед.

\*\*На промежуточную аттестацию по ООП недели не выделяются, ПА по ООП проводится за счет часов дисциплин, сразу после их завершения.

**5.4. Пояснительная записка к учебному плану**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

Учебный план по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья ориентирован на подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона Об образовании (в действующей редакции).

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья при очной форме получения образования, на базе основного общего образования, составляет 1 год 10 месяцев.

Квалификация Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

**5.4.1. Нормативная база**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработан в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении среднего профессионального образования Еврейской автономной области «Сельскохозяйственный техникум» (далее – ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум») на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительно сырья от 11 ноября 2022 года (Зарегистрировано в Минюсте России 17 июня 2022 года, регистрационный номер 68887).

Учебный план составлен с учетом требований:

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. регистрационный № 40270);

-Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» от 17.05.2012 № 413 (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480) с учетом изменений от 12.08.2022) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» от 28.08.2020 № 442 (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» от 24.08.2022 №762 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 21.09.2022 регистрационный № 70167), (в действующей редакции);

-Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»)(ред. от 18.11.2020) (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 11.09.2020, регистрационный № 59778) (в действующей редакции);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО» от 08.11.2021 № 800 (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 07.12.2021 г., регистрационный № 66211), (в ред. [Приказа](consultantplus://offline/ref=C2F9F44821E5479B509F094BA4C546D32BB9B7768675275F3A45E8686CF8770F33F3CCAA39E38E290542A0D234FFDFD0E09A2B6851A387E0J8nDH) Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 №311) (в действующей редакции);

-Санитарных правил и нормативов СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01. 2021 г. № 62296) (гл. 6) (в действующей редакции);

локальных нормативных документов колледжа:

-Устава областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Сельскохозяйственный техникум»;

-Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Сельскохозяйственный техникум»;

-Положения о промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО, и обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Сельскохозяйственный техникум»;

-Положения о проектной деятельности обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Сельскохозяйственный техникум»;

-Положения об организации самостоятельной работы обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Сельскохозяйственный техникум»;

-Положения о режиме занятий обучающихся в областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Сельскохозяйственный техникум»;

- других локальных нормативных актов учреждения.

**5.4.2.Организация учебного процесса и режим занятий**

- начало учебного года – 1 сентября, конец, в соответствии с учебным планом, - 30 июня.

- продолжительность учебной недели – пять дней;

- начало занятий в 8 час. 30 мин.;

- продолжительность всех учебных занятий составляет: 1 академический час - 45 мин. (возможна группировка занятий парами по 2 академических часа, перерыв между парами – 10 минут);

-продолжительность учебного года:

на 1 курсе - 52 недели, из них: 41 учебная неделя, каникулы 11 недель (2 недели зимние каникулы, 9 недель – летние каникулы);

на 2 курсе - 43 недели, из них: 41 учебная неделя, каникулы 2 недели.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 11 недель, из них 2 недели в зимний период.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю или 1476 часов за учебный год.

Учебный план представлен разделами:

Всего обязательного обучения – 2952 часа,

в том числе в форме практической подготовки 1008 часов, что составляет 34% от общего объема часов обязательного обучения.

Всего во взаимодействии с преподавателем – 2767 часов;

Самостоятельная работа студентов – 185 часов;

Общеобразовательная подготовка – 1476 часов.

Профессиональная подготовка – 1476 часов, из них: теоретическое обучение – 540 часов; практика – 468 часов, в том числе: УП 144 часа , ПП 324 часа; самостоятельная работа 118 часов.

В целях соблюдения требования СанПиН 1.2.3685-21 от 28 января 2021 г. № 2, в учебном плане предусмотрен 185 часов самостоятельной работы в пределах 36 учебной нагрузки (графа 12).

Обязательная учебная нагрузка при 5-ти дневной учебной неделе, для обучающихся1-2 курсов составляет 36 академических часа в неделю, из них аудиторных 34 часа и 2 часа самостоятельной работы, при этом; учебная и (или) производственная практика проводится из расчета 36 часов в неделю, учебные сборы по НВП – в объеме 35 часов в неделю..

Таким образом, объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю, с учетом самостоятельной работы.

**5.4.3. Общеобразовательная подготовка**

Общеобразовательная подготовка ППКРС сформирована на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ч. 3 ст. 68 №273-ФЗ.

Образовательные программы по общеобразовательной подготовке, разработаны в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего и среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) с первого по третий семестр.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в учебный план включены следующие обязательные общеобразовательные учебные дисциплины:

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 История

ОУД.05 Обществознание

ОУД.06 Математика

ОУД.07 Информатика

ОУД.08 Физика

ОУД.09 Химия

ОУД.10 Биология

ОУД.11 Физическая культура

ОУД.12 География

ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.14 Индивидуальный проект

Дисциплины изучаются в пределах соответствующей образовательной программы в течение 1,2 семестра.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

В учебный план в раздел общеобразовательная подготовка включена учебная дисциплина ОУД 13 «Основы безопасности жизнедеятельности», в раздел общепрофессиональная подготовка - учебная дисциплина ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности». Программы по указанным учебным дисциплинам предусматривают изучение НВП в том числе и проведение учебных сборов, на которые выделена 1 неделя во втором семестре за счет перераспределения часов внутри учебного плана в рамках норматива учебной нагрузки.

По итогу изучения данных дисциплин и проведения сборов, проводится зачет во втором семестре.

В группах, где обучаются только юноши, занятия пройдут в формате сборов, в группах, где обучаются только девуш**к**и занятия пройдут в формате медподготовки, а в группах, где обучаются одновременно юноши и девушки в формате сборов/медподготовки.

В учебном плане на дисциплину ОУД.09 «Физическая культура», отводится 2 часа в неделю, третий час реализовывается за счет часов внеурочной деятельности и (или) за счет посещения обучающимися спортивных секций, спортивных клубов, что соответствует санитарным [правилам и нормам](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=375839&date=28.12.2022&dst=100137&field=134) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2.

Дисциплина ОУД.14 Индивидуальный проект представлена в учебном плане в виде учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии.

Индивидуальный проект выполняется обучающимися на первом курсе общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, в виде самостоятельной работы и должен быть представлен в виде завершенного разработанного проекта: информационного, творческого, прикладного, инновационного, конструкторского. Выполнение работы по индивидуальному проекту проводится в соответствии с положением техникума об индивидуальном проекте.

Экзамен по общеобразовательной подготовке проводится по предмету Химия во 2 семестре 1 курса.

Согласно учебному плану общеобразовательная подготовка заканчивается на 1 курсе, по итогам текущей и промежуточной аттестации.

**5.4.4. Профессиональная подготовка**

Раздел учебного плана «Профессиональная подготовка» формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям и состоит из профессиональных модулей в составе: междисциплинарных курсов (включающих в себя теоретические и лабораторно-практические занятия), учебной и производственной практик.

Практикоориентированность ППКРС составляет 70**%.**

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья общий объем профессиональной подготовки составляет 1476 часа, в том числе вариативная часть образовательной программы - 144 часа.

При реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом по профессии19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырьяобразовательная деятельность организуется в форме практической подготовки.

Форма организации практической подготовки при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанны с будущей профессиональной деятельностью и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций, личностных результатов реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями к деловым качествам личности по профилю профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**.**

Раздел ПП.00 Профессиональная подготовка состоит из подразделов СГ.00 Социально-гуманитарный цикл, ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины и П.00 Профессиональный цикл.

Подраздел социально-гуманитарный цикл предусматривает изучение следующих дисциплин (в объеме 208 часов):

СГ.01 История России

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

СГ.04 Физическая культура

СГ.05 Основы бережливого производства

СГ.06 Основы финансовой грамотности

Подраздел общепрофессиональные дисциплины предусматривает изучение следующих дисциплин (в объеме 200 часов):

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения, продовольственных товаров

ОП.03 Охрана труда

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

ОП.В.01 Основы делового общения и трудоустройства

Профессиональный цикл(1008 часов) предусматривает изучение профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, учебную и производственную практику.

На изучение междисциплинарных курсов в учебном плане отведено - 540 часов, на учебную и производственную практику - 468 часов, на промежуточную аттестацию -24 часа и 36 часов на государственную итоговую аттестацию,

Практики проводятся в рамках соответствующих профессиональных модулей при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Учебная практика проводится процессе изучения каждого профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено в мастерской техникума.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией/предприятием.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Сроки проведения учебной и производственной практик устанавливаются согласно учебному плану и календарному учебному графику.

**5.4.5. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

-общеобразовательная (оценка уровня освоения базовых дисциплин);

-профессиональная подготовка (оценка уровня освоения дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей).

Оценкакачества подготовкиобучающихся проводится в следующих формах: текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация – формы аттестации определенны в учебном плане.

Текущий контрольпроводится в следующих формах: устный опрос, проверка выполнения практических, лабораторных, самостоятельных работ, домашних заданий, подготовка сообщений, презентаций, тестирование по темам учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, контрольная работа.

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах:

-экзамен по дисциплине, МДК;

-комплексный экзамен;

-экзамен (квалификационный);

-зачёт;

- дифференцированный зачёт;

- комплексный зачет.

Экзамены и зачёты (дифференцированные зачёты) проводятся по окончанию изучения дисциплин, междисциплинарных курсов или курса обучения.

После освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения проводится экзамен.

По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является выставление оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Все экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме экзамена, зачета илидифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля, дисциплины, практики и включаются в рабочую программу и календарно-тематический план в объеме: 12 часов- экзамен, 2 часа -зачет/диф. зачет.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачётов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена в период с 23 по 28 июня (4-я неделя июня). Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 1 неделя (36 часа).

**5.4.6. Формирование вариативной части программы**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на вариативную часть ППКРС отведено 432 часа.

часы вариативной части (432 часа) распределены следующим образом:

Увеличен объем уче6ной нагрузки на изучение дисциплин социально-гуманитарного цикла, общепрофессионального учебного цикла, в том числе введена учебная дисциплина ОП.В.01Основы делового общения и трудоустройства – 32 ч. Так же увеличен объем учебной нагрузки на изучение междисциплинарных курсов, являющихся частью профессиональных модулей.

**5.4.7. Организация самостоятельной работы**

В графе 9 учебного плана распределены часы, отведенные на самостоятельную работу обучающихся, в пределах 36 часовой учебной нагрузки.

Выполнение самостоятельной работы способствует расширению и углублению знаний обучающихся по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам, профессиональным модулям.

Самостоятельная работа в рабочих учебных программах сопровождается методическим обеспечением и обосновывается временем в соответствии с учебным планом.

**5. 5. Рабочая программа воспитания**

5.5.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся   
в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.5.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

**6. Условия реализации основной образовательной программы**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению основной образовательной программы**

**6.1.1.** В образовательной организации имеются учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных основной 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.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов**

**питания из растительного сырья**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты** |
|  | Русского языка и литературы |
|  | Химии и биологии |
|  | Математики, Физика |
|  | ОБЖ |
|  | Иностранных языков, географии |
|  | Истории, обществознания, право, экономика |
|  | Информатики и ИКТ, с выходом в сеть Интернет. |
|  | Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий |
|  | **Мастерские** |
|  | Учебная пекарня |
|  | **Спортивный комплекс** |
|  | Спортивный зал |
|  | Открытый стадион |
|  | **Залы** |
|  | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
|  | Актовый зал |

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии**

ОГПОБУ «Сельскохозяйственный 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.

**Обеспечение образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом | Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования |
| 1 | 2 | 3 |
| Общеобразовательная подготовка | | |
| ОУД.01 | Русский язык | № \_\_\_, Кабинет «Русский язык, литература»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.02 | Литература | № \_\_\_, Кабинет «Русский язык, литература»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.03 | Иностранный язык | № \_\_\_, Кабинет «Иностранный язык»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.04 | История | № \_\_\_, Кабинет «История, обществознание»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.05 | Обществознание | № \_\_\_, Кабинет «История, обществознание»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.06 | Математика | № \_\_\_, Кабинет «Математика»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.07 | Информатика | № \_\_\_, Кабинет «Информатика и ИКТ» с выходом в сеть Интернет. Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.08 | Физика | № \_\_\_, Кабинет «Физика и электротехника»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.09 | Химия | № \_\_\_, Кабинет «Химия и биология»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.10 | Биология | № \_\_\_, Кабинет «Химия и биология»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.11 | Физическая культура | Спортивный зал № \_\_\_  - теннисные столы;  - ракетки для тенниса;  - мячик для тенниса;  -сетка для настольного тенниса  - видеоматериалы;  -секундомер;  -набивные мячи;  - гимнастические скамейки  - скакалки для прыжков на каждого обучающегося;  - козел гимнастический;  -мостик гимнастический;  - маты гимнастические;  - тренажер силовой ELEKXTER;  -велотренажер;  - гантельный ряд;  - гантель обрезиненная разборная;  - диски обрезиненные, металлические  - стол СР-2;  - брусья;  - подставка для штанги;  - гири 16кг;  -гири 8кг;  - усилитель;  -мешок бокс 40кг;  - цепь;  - гантель обрез.16,5 кг;  -дидактические материалы |
| ОУД.12 | География | № \_\_\_, Кабинет «История,обществознание»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОУД.13 | Основы безопасности жизнедеятельности | № \_\_\_, Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»  - набор плакатов по всем разделам курса ОБЖ  - мультимедийные пособия по всем разделам ОБЖ  - проектор 1 шт.  - экран 1 шт.  - набор макетов и муляжей для демонстрации  - компьютер  - учебное пособия  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - стол;  -стулья;  - противогазы;  - учебная модель автомата Калашникова АК-47  -костюмы АЗК |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект | Самостоятельная работа студентов по выбранным темам |
| Социально-гуманитарный цикл | | |
| СГ.01 | История России | № \_\_\_, Кабинет «История, обществознание»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | № \_\_\_, Кабинет «Иностранный язык»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | № \_\_\_, Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»  - набор плакатов по всем разделам курса ОБЖ  - мультимедийные пособия по всем разделам ОБЖ  - проектор 1 шт.  - экран 1 шт.  - набор макетов и муляжей для демонстрации  - компьютер  - учебное пособия  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - стол;  -стулья;  - противогазы;  - учебная модель автомата Калашникова АК-47  -костюмы АЗК |
| СГ.04 | Физическая культура | Спортивный зал № \_\_\_  - теннисные столы;  - ракетки для тенниса;  - мячик для тенниса;  -сетка для настольного тенниса  - видеоматериалы;  -секундомер;  -набивные мячи;  - гимнастические скамейки  - скакалки для прыжков на каждого обучающегося;  - козел гимнастический;  -мостик гимнастический;  - маты гимнастические;  - тренажер силовой ELEKXTER;  -велотренажер;  - гантельный ряд;  - гантель обрезиненная разборная;  - диски обрезиненные, металлические  - стол СР-2;  - брусья;  - подставка для штанги;  - гири 16кг;  -гири 8кг;  - усилитель;  -мешок бокс 40кг;  - цепь;  - гантель обрез.16,5 кг;  -дидактические материалы |
| СГ.05 | Основы бережливого производства | Кабинет №\_\_\_ «Основы безопасности жизнедеятельности, Охраны труда»  - набор плакатов по всем разделам курса «Охрана труда»  - мультимедийные пособия по всем разделам «Охрана труда»  - проектор 1 шт.  - экран 1 шт.  - компьютер  - учебное пособия  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - стол;  -стулья |
| Общепрофессиональная подготовка | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | № \_\_\_, Кабинет «Химия и биология»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОП.02 | Основы тавароведения, продовольственных товаров | № \_\_\_, Кабинет «Физика и электротехника»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОП.03 | Охрана труда | № \_\_\_, Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности, Охраны труда»  - набор плакатов по всем разделам курса «Охрана труда»  - мультимедийные пособия по всем разделам «Охрана труда»  - проектор 1 шт.  - экран 1 шт.  - компьютер  - учебное пособия  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - стол;  -стулья |
| ОП.04 | Техническое оснащение и организация рабочего места | № \_\_\_, Кабинет «Физика и электротехника»  Наглядные пособия: учебные пособия, раздаточные материалы, плакаты, стенды, интерактивные ресурсы.  Оборудование: стол, стулья, мультимедийный проектор, ПК, интерактивная доска, выход в интернет |
| ОП.05 | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья | Кабинет № \_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  - комплект плакатов  - еомплект презентации  - экран  - проектор  - компьютер  - электронно-цифровые ресурсы  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - ученические столы  -стулья |
| ОП.В.01 | Основы делового общения и трудоустройства | Кабинет № \_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  - комплект плакатов  - еомплект презентации  - экран  - проектор  - компьютер  - электронно-цифровые ресурсы  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - ученические столы  -стулья |
| Профессиональные модули | | |
| ПМ.01 | | |
| МДК.  01.01. | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | Каб. №\_\_\_\_ «Обшепрофессиональных дисциплин и МДК»  Плакаты, схемы, учебные видеофильмы. Иллюстрации, дидактический материал. Электронные учебники: «Кулинария», «Товароведение», «Оборудование ПОП», «Организация производства ПОП».  - проектор  - компьютер  - учебное пособия  - электронно-цифровые ресурсы  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - ученические столы  -стулья |
| УП.01 | Учебная практика | Учебная пекарня |
| ПМ.02 | | |
| МДК. 02.01 | Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий | Каб. №\_\_\_\_ «Обшепрофессиональных дисциплин и МДК»  Плакаты, схемы, учебные видеофильмы. Иллюстрации, дидактический материал. Электронные учебники: «Кулинария», «Товароведение», «Оборудование ПОП», «Организация производства ПОП».  - проектор  - компьютер  - учебное пособия  - электронно-цифровые ресурсы  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - ученические столы  -стулья |
| МДК.02.02 | Технико-технологические основы кондитерских изделий | Каб. №\_\_\_\_ «Обшепрофессиональных дисциплин и МДК»  Плакаты, схемы, учебные видеофильмы. Иллюстрации, дидактический материал. Электронные учебники: «Кулинария», «Товароведение», «Оборудование ПОП», «Организация производства ПОП».  - проектор  - компьютер  - учебное пособия  - электронно-цифровые ресурсы  - раздаточные материалы  - наглядные пособия;  - ученические столы  -стулья |
| УП.02 | Учебная практика | Учебная пекарня |

**6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «Аппаратчик-оператор»**

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- учебные стенды (комплекты) по разделам;

- измерительные приборы,

техническими средствами обучения:

- мультимедийный компьютер;

- мультимедийный проектор;

- экран.

**6.1.2.2. Оснащение мастерских**

**Учебная пекарня.**

Весы настольные электронные,

весы напольные. шкаф холодильный, шкаф морозильный тестомес, взбивальная машина, миксер; мясорубка; жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, микроволновая печь; стеллаж; полки; производственный стол; моечная ванна; производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками полка или шкаф для специй, эссенций, красителей; кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики; лопатки; сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора; скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов; формы для саваренов; трафареты для нанесения рисунка; нож пилка (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики; трафареты, кисти силиконовые; силиконовые коврики для выпекания, прихватки, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, делитель торта подносы; подложки для тортов (деревянные); подставки для тортов вращающиеся, бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

**6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, жарочные и расточные шкафы, пароконвектомат, взбивальные машины, тестораскаточная машина, тестомесительная машина.

практики обучающихся профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

натерритории Ленинского района и ЕАО**:**

Для проведения ГИА в формате демонстрационного экзамена разработана программа ГИА, и осуществляется планомерная работа на платформе «ДЭ»..

**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).

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

Обучающимся обеспечен доступ (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. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства** | **Код и наименование учебной дисциплины (модуля)** | **Количество** |
| 1 | Windows 10 | ПМ. 01, ПМ.02 |  |
| 2 | Windows 2019 Server | ПМ. 01,ПМ.02 |  |
| 3 | Microsoft Office 2016 | ПМ. 01,ПМ.02 |  |
| 4 | Компас 3D | ПМ. 01,ПМ.02 |  |
| 5 | 1С: Документооборот | ПМ. 01,ПМ.02 |  |

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных   
  к реальным производственным;
* может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

**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 (при их наличии).

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе, из числа руководителей и работников области профессиональной деятельности соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая помышленность и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ОГПОБУ «Сельскохозяйственный техникум», отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах, действующих на данный момент времени (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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

**Кадровый состав**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО**  **педагогического работника** | **Преподаваемая дисциплина** |
| Старикова И.В. | Русский язык, литература |
| Лисицына Н.В. | Математика, Информатика и ИКТ |
| Череухин Ю.В. | ОБЖ, БЖ |
| Аленникова Л.В. | Химия, Биология |
|  | Физическая культура |
|  | Электротехника, астрономия |
|  | Физика |
| Мальчева Н.Г. | География |
|  | История, обществознание |
| Власова И.В. | Мастер производственного обучения |
| Яковлева В.В. | Преподаватель профессиональных дисциплин |

##### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг   
по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

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».

##### Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Состовляющие базовых нормативных затрат | Итоговые значения и величина состовляющих базовых нормативных затрат, тыс.руб. | |
| Реализация основных профессиональных образовательных программ СПО - программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих | Применение районных коэффициентов |
| Затраты на оплату и начисления на выплаты по оплате труда педагогических работников, включая страховые взносы во внебюджетные фонды, с учетом надбавок за ученые степени и должности | 26,07 | применяются районные коэффициенты и дальневосточные надбавки в соответствии с действующим законодательством РФ |
| Затраты на приобретение материальных запасов потребляемые в процессе оказания гос.услуги включая затраты на приобретение расходных материалов, мягкого инвентаря. | 4,20 |  |
| Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг | 0,53 |  |
| Затраты на организациюучебной и производственной практики, в т.ч. затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику. | 7,40 |  |
| Затраты на коммунальные услуги | 38,39 |  |
| Затраты на содержание объектов недвижимости и особо ценного движимого имущества эксплуатируемого в процессе оказания гос.услуги. | 3,79 |  |
| Затраты на приобретение услуг связи, в т.ч. Затраты на местную, междугороднюю телефонную связь, интернет. | 0,56 |  |
| Затраты на приобретение транспортных услуг, в т.ч. Расходы на проезд пед.работников до места прохождения практики, повышения квалификации и обратно | 0,03 |  |
| Затраты на оптату и начсления на выплаты по оплате трудаработников учреждения, которые не принимают непосредственного участия тв оказании гос.услуги (АУП, УВП, ПОП) включая страховые взносы во внебюджетные фонды | 142,50 | применяются районные коэффициенты и дальневосточные надбавки в соответствии с действующим законодательством РФ |
| Затраты на повышениеиквалификации педагогических работников, включая затраты на суточные расходы и расходы на проживание пед.работников на время повышения квалификации, за исключением расходов на приобретение транспортных услуг | 0,07 |  |
| Затраты на приобретение основных средств стоимостью до 3000 рублей за единицу включительно | 1,00 |  |
| Затраты на прохождение периодических медицинских осмотров пед.работниками | 0,36 |  |
| **ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ЗАТРАТЫ** | **224,88** |  |
|  |  |  |
| Корректирующий коэффициент, учитывающий целевой уровень заработной платы | 1,185 | Увеличение МРОТ в 2024 г |
| Корректирующий коэффициент на затраты по коммунальным услугам | 1,09 | Увеличение ИПЦ |

Из вышеперечисленого следует, что расчет по норматвно-подушевому финансированию на каждого обучающеося по професии "АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" (код професии 19.01.18) будет составлять:

26,07\*1,185\*1,6+4,2+0,53+7,4+38,39\*1,09+3,79+0,56+0,03+142,5\*1,185\*1,6+0,07+1,0+0,36=379,37428 тыс руб. (Триста семьдесят девять тысяч триста семьдесят четыре рубля 28 коп.)

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

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

7.2. Выпускники, освоившие программыподготовки квалифицированных рабочих, служащих,по профессии 19.01.8 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырьясдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением *квалификации квалифицированного рабочего, служащего:* «*слесарь по ремонту подвижного состава, помощник машиниста электровоза».* Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП (при наличии)*.*

# Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Кропотова Е.Ю. заместитель директора по УПР

Смелянская Е.И. заместитель директора по ТО