СОГЛАСОВАНО:

Заместитель начальника

департамента образования ЕАО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Карепов

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ Директор ОГПОБУ«Сельскохозяйственный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Ю.Куликов«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |

СОГЛАСОВАНО

ИП Хальзов Д.П. с. Ленинское

зав. производством

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М. Токарчук

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**областного государственного профессионального образовательного**

**бюджетного учреждения «Сельскохозяйственный техникум»**

**по профессии СПО,**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

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

Квалификация:

Аппаратчик-оператор производства

продуктов питания из растительного

сырья

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год

10 месяцев.

На базе основного общего образования

с. Ленинское, 2023г

**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 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** |
|  | Русский язык, литература, история |
|  | Математика  |
|  | ОБЖ, БЖ |
|  | Информатика и ИКТ, химия |
|  | Биология |
|  | Физическая культура |
|  | Электротехника, астрономия |
|  | Физика  |
|  | География  |
|  | История, обществознание |
|  | Мастер производственного обучения |
|  | Преподаватель профессиональных дисциплин, МЛК |
|  |  |

**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**

ПЕРЕЧЕНЬ И СОСТАВ

СТОИМОСТНОЙ ГРУППЫ № А-311 ПРОФЕССИЙ И СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ

ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММ

ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

И СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА НА 2018 ГОД

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код укрупненной группы профессий | Наименование укрупненной группы профессий | Код профессии | Наименование профессии |
| 19.00.00 | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья | 19.01.04 | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья |

ИТОГОВЫЕ ЗНАЧЕНИЯ И ВЕЛИЧИНА СОСТАВЛЯЮЩИХ БАЗОВЫХ

НОРМАТИВНЫХ ЗАТРАТ ПО СТОИМОСТНЫМ ГРУППАМ ПРОФЕССИЙ

И СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

ОБРАЗОВАНИЯ НА 2018 ГОД

|  |  |
| --- | --- |
| Составляющие базовых нормативных затрат | Итоговые значения и величина составляющих базовых нормативных затрат, тысяч рублей |
| Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих | Применение районных коэффициентов |
| Группа 2 |  |
| Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических работников, включая страховые взносы во внебюджетные фонды, с учетом надбавок за ученые степени и должности | 20,43 | Применяется Районные коэффициенты и северные надбавки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации  |
| Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги, включая затраты на приобретение расходных материалов, мягкого инвентаря | 1,64 |  |
| Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг | 0,35 |  |
| Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику | 2,60 |  |
| Затраты на коммунальные услуги | 2,95 | Применяется |
| Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги | 0,23 |  |
| Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, Интернет | 0,07 |  |
| Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе расходы на проезд педагогических работников до места прохождения практики, повышения квалификации и обратно | 0,31 |  |
| Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников учреждения, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (АУП, УВП, ПОП), включая страховые взносы во внебюджетные фонды | 13,72 | Районные коэффициенты и северные надбавки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации |
| Затраты на повышение квалификации педагогических работников, включая затраты на суточные расходы и расходы на проживание педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением расходов на приобретение транспортных услуг | 0,73 |  |
| Затраты на приобретение основных средств стоимостью до трех тысяч рублей включительно, за единицу | 1,40 |  |
| Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами | 0,60 | Районные коэффициенты и северные надбавки в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации |
| ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ЗАТРАТЫ | 45,03 |  |

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ КОЭФФИЦИЕНТЫ,

УЧИТЫВАЮЩИЕ ЦЕЛЕВОЙ УРОВЕНЬ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

В РЕГИОНЕ, СОГЛАСНО РАСПОРЯЖЕНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ

ФЕДЕРАЦИИ ОТ 30 АПРЕЛЯ 2014 Г. № 722-Р «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЛАНА

МЕРОПРИЯТИЙ («ДОРОЖНОЙ КАРТЫ») «ИЗМЕНЕНИЯ В ОТРАСЛЯХ

СОЦИАЛЬНОЙ СФЕРЫ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПОВЫШЕНИЕ

ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ» на 2016 год и на плановый период 2017-2018 годы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование субъекта Российской Федерации | Значение корректирующего коэффициента, учитывающего целевой уровень заработной платы в регионе, в соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 апреля 2014 г. № 722-р «Об утверждении плана мероприятий («дорожной карты») «Изменения в отраслях социальной сферы, направленные на повышение эффективности образования и науки» по субъектам Российской Федерации |
| Еврейская автономная область | 1,548 |

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ КОЭФФИЦИЕНТЫ НА ЗАТРАТЫ

НА КОММУНАЛЬНЫЕ УСЛУГИ НА 2018 ГОД

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование субъекта Российской Федерации | Коэффициент на затраты на коммунальные услуги |
| Еврейская автономная область | 2,917 |

Из вышеперечисленного следует, что расчет по нормативно - подушевому финансированию на каждого обучающегося по профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства (код профессии 08.01.10) будет составлять:

20,43\*1,548\*1,6+1,64+0,35+2,6+2,95\*2,917+0,23+0,07+0,31+13,72\*1,6+0,73+1,4+0,6\*0,2=88,60817 тыс. руб. (Восемьдесят восемь тысяч шестьсот восемь рублей 17 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)*.*