

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Акт согласования  
от 11 июня 2023 г.  
ИП «Производство хлеба и мучных  
кондитерских изделий, тортов и  
пирожных недлительного хранения»

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»  
от 14.06.2023 № 08-01/117/1

**СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ**

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г. № \_\_\_\_\_

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 19.01.18 Аппаратчик продуктов питания из  
растительного сырья

---

на базе основного общего образования

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок подготовки - 1 г. 10 мес.**

**Квалификация выпускника - «аппаратчик-оператор производства продуктов  
питания из растительного сырья»**

**Тольятти, 2023**

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	<b>7</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>9</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>12</b>
4.1. Общие компетенции .....	12
4.2. Профессиональные компетенции.....	15
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>	<b>40</b>
5.1. Учебный план и календарный график.....	40
5.2. Использование вариативной части ООП.....	40
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>42</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....	31
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	52
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	55
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....	56
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	56
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	57
6.7. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	57
<b>Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>58</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы.....</b>	<b>59</b>

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### 1. Учебный план ООП 19.01.18

### 2. Календарный график ООП 19.01.18

### 3. Программы профессиональных модулей

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией».

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

### 4. Программы учебных предметов и дисциплин.

Рабочая программа учебного предмета «Русский язык»

Рабочая программа учебного предмета « Литература»

Рабочая программа учебного предмета « История»

Рабочая программа учебного предмета «Обществознание»

Рабочая программа учебного предмета «География»

Рабочая программа учебного предмета « Иностранный язык»

Рабочая программа учебного предмета « Математика»

Рабочая программа учебного предмета « Информатика»

Рабочая программа учебного предмета «Физическая культура»

Рабочая программа учебного предмета « Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа учебного предмета « Физика»  
Рабочая программа учебного предмета « Химия»  
Рабочая программа учебного предмета «Биология»  
Рабочая программа учебного предмета «Индивидуальный проект»  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.01 История России  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.03 Физическая культура  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.04 Безопасность жизнедеятельности  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.05 Основы финансовой грамотности  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ. 06 Основы бережливого производства  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.07 Общие компетенции профессионала  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.08 Социально-значимая деятельность  
Рабочая программа учебной дисциплины СГ.09 Основы предпринимательства  
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
Рабочая программа учебной дисциплины ОП. Основы товароведения продовольственных товаров  
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда  
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места  
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

#### **5. Рабочая программа воспитания.**

**6. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП Нормативную правовую основу разработки ООП составляют:

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

– Приказ Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

– Устав ГБПОУ «ТСЭК»;

– Локальные акты ГБПОУ «ТСЭК», регламентирующие реализацию ФГОС СПО

1.3. Учебно-методическая база реализации образовательной программы:

Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, направленных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12–696;

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, направленных письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17марта 2015 г. № 06-259;

– Инструкция 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, утвержденной приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

– Методические рекомендации по актуализации действующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с учетом принимаемых профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06вн;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФГАУ «Федеральный институт развития образования», 2011 г.;

– Уточнения рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

– Примерная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по УГПС 08.00.00

– Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846);

– Инструктивно-методическое письмо «Об актуализации программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения», направленного министерством образования и науки Самарской области 11 мая 2016 г. №16/1258.

#### 1.4. Нормативно-методическая база колледжа:

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Порядок разработки и утверждения основных образовательных программ;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

– Положение о системе оценивания образовательных результатов обучающихся по образовательным программам основного общего образования;

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам основного общего образования;

– Положение об индивидуальном проекте обучающихся по ФГОС основного общего образования;

– Положение о рабочих программах учебных предметов, курсов в соответствии с ФГОС

- Положение об основных образовательных программах общего образования;
- Положение о проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о разработке и структуре контрольно-оценочных средств;
- Положение о практике студентов, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Положение об организации самостоятельной работы студентов колледжа;
- Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- Положение о порядке оформления учебно-отчетной документации;
- Положение о разработке, утверждении и актуализации основных образовательных программ;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о практической подготовке обучающихся.

#### 1.5. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

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

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Формы обучения: очная.

Направленность ОП (по выбору):

- производство по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях;
- производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;
- производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;
- производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

- производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях;
- производство консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях;
- производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях;
- производство субтропических, пищевокусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осваивает общий вид деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

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

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство консервов и пищекокцентратов на	Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с



автоматизированных технологических линиях	технологическими инструкциями (по выбору)
Производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Производство субтропических, пищевкусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1476 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2952 академических часа, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в

соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство крахмала сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство солода, продукции броидильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с	

направленностью Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство субтропических, пищевкусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

		устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или</p>

		интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4..2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели 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	<b>Навыки:</b> Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Навыки:</b> Проверки 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</p>
		<p><b>Умения:</b> 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</p>
		<p><b>Знания:</b> Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p><b>Навыки:</b> Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
		<p><b>Умения:</b> Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству</p>



		<p>продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
		<p><b>Знания:</b> Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Навыки:</b> Подготовки 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</p> <p><b>Умения:</b> Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем</p>

		безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p>
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических</p>

	технологического процесса переработки зерна и семян	наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		<b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		<b>Умения:</b> Оценивать качество зерна и семян по всем показателям, определять выход готовой продукции
		<b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества зерна и семян
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании	<b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (зерна и семян) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании
		<b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (зерна и семян) в тару на специальном технологическом оборудовании

		<p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции (зерна и семян) Стадий технологического процесса и правила упаковки зерна и семян на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Умения:</b> 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</p>
		<p><b>Знания:</b> Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных</p>

		<p>технологических линиях.          Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b>          Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>          Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b>          Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b>          Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>          Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>

	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов рафинированного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции крахмала, сахара и сахаристых продуктов в процессе выполнения технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими</p>

		инструкциями
		<p><b>Умения:</b>  Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства крахмала сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями  Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства крахмала сахара и сахаристых продуктов  Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства крахмала сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b>  Порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях  Показателей качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и	<p><b>Навыки:</b>  Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса</p>

	сахаристых изделий	производства крахмала, сахара и сахаристых изделий
		<p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству крахмала, сахара и сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		<p><b>Навыки:</b> Мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых изделий</p>
		<p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество крахмала, сахара и сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
		<p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества крахмала, сахара и сахаристых изделий</p>
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.		<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (крахмала,</p>



		сахара и сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном Стадий технологического процесса и правила упаковки крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных</p>		

		<p>производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p> <p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операции и режимы работы технологического оборудования по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных</p>	<p><b>Навыки:</b> Мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>

	<p>напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Умения:</b>          Определять готовность изделий, оценивать качество солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
		<p><b>Знания:</b>          Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p><b>Навыки:</b>          Упаковки готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании          Маркировки готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Умения:</b>          Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Знания:</b>          Правил маркировки готовой продукции при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков          Стадий технологического процесса и правила упаковки солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании</p>

<p>Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, а автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
--	--	--

	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям	<p><b>Навыки:</b> Мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p> <p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
		ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании

		<p>специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Умения:</b>  Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей в тару на специальном технологическом оборудовании)</p>
		<p><b>Знания:</b>  Правил маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей  Стадий технологического процесса и правила упаковки растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Навыки:</b>  Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умения:</b>  Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями  Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Знания:</b>  Основных технологических</p>

		<p>операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий</p>	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий</p> <p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий</p> <p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>

		<p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий</p>
	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу</p>



		<p>производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищевых концентратов</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Мониторинга показателей</p>

	<p>расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов</p> <p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество консервов и пищекокцентратов по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества консервов и пищекокцентратов</p>
	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (консервов и пищекокцентратов) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (консервов и пищекокцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (консервов и пищекокцентратов) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (консервов и пищекокцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве консервов и пищекокцентратов Стадий технологического процесса и правила упаковки консервов и пищекокцентратов) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций</p>

соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	соответствии с технологическими инструкциями	производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		<p><b>Умения:</b>  Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями.  Эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b>  Основных технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях  Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства пищевых добавок,	<p><b>Навыки:</b>  Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса</p>

	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		<p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
		<p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
		<p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции</p>

	<p>продукцию (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>(пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств Стадий технологического процесса и правила упаковки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p>Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>

		<p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях. Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
		<p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы</p>

		технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>

		Стадий технологического процесса и правила упаковки субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании
--	--	--

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Учебный план очной формы обучения разработан для обучающихся на базе основного общего образования (Приложение 1)

Учебный план включает в себя:

- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса;
- календарный график учебного процесса;
- пояснительную записку;
- перечень кабинетов, лабораторий и других помещений.

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на актах согласования с ИП «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения».

### 5.2. Использование вариативной части ООП

Распределение вариативной части учебного плана ООП по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
СГ	144/96	96	-	96
ОП.00	-	-	-	-
ПМ.00	168/336	336	336	-
ГИА	-	-	-	-
Вариативная часть	216/432	432	336	96

ППКРС предусматривает включение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», направленная на коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Конкретизация введенных дисциплин и МДК с обоснованием представлена в таблице:



Индексы дисциплин и/или МДК вариативной части	Наименование дисциплин и/или МДК вариативной части	Кол-во часов учебной нагрузки по УП, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Краткое обоснование необходимости их введения
СГ.07	Общие компетенции профессионала (по уровням)	42	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППКРС (Письмо Министерства Образования и Науки Самарской области от 15.06.2018 №16/1846 об использовании в работе методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО в Самарской области)
СГ.08	Социально-значимая деятельность	18/12	Дисциплина введена в соответствии с распоряжением Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» от 14.07..2021 №267-р с целью углубления содержания рабочей программы воспитания
СГ.09	Основы предпринимательства	36	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППКРС (Письмо Министерства Образования и Науки Самарской области от 15.06.2018 №16/1846 об использовании в работе методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО в Самарской области)
ОП.11.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		Дисциплина введена в соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.08.2014г. №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в

			ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса».
--	--	--	---

## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

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

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,  
 Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:  
 Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный:  
 Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,  
 Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,  
 Кабинет «Охраны труда»,  
 Кабинет «Организации производства»,  
 Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,  
 Кабинет «Технологического оборудования»,  
 Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»,  
 Кабинет «Технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков»,  
 Кабинет «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,  
 Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»  
 Кабинет «Технологии хранения и переработки зерна и семян»,  
 Кабинет «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака»,  
 Кабинет «Технологии производства консервов и пищекокцентратов»,  
 Кабинет «Технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

##### **Лаборатории:**

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,  
 Лаборатория, «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,  
 Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»,

Лаборатория «Технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков»,

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

Лаборатория «Технологии хранения и переработки зерна и семян»,

Лаборатория «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака»,

Лаборатория «Технологии производства консервов и пищекокцентратов»,

Лаборатория «Технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

## **Спортивный комплекс<sup>1</sup>**

### **Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

**Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.18** Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

### **6.3. Оснащение кабинетов. Основное оборудование:**

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

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

*техническими средствами обучения:*

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

лазерная указка;

средства аудиовизуализации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый *оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);  
комплекты дидактических раздаточных материалов;  
*техническими средствами обучения:*  
компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран;  
информационно-коммуникативные средства;  
экранно-звуковые пособия, магнитофон.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя;  
рабочие места по количеству обучающихся;  
комплект учебно-наглядных пособий;  
комплекты индивидуальных средств защиты;  
робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;  
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;  
огнетушители порошковые (учебные);  
огнетушители пенные (учебные);  
огнетушители углекислотные (учебные);  
устройство отработки прицеливания;  
учебные автоматы АК-74;  
винтовки пневматические;  
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

*техническими средствами обучения:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран;  
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный *оборудованием*:  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и  
др.;

*техническими средствами*:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD  
фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Охраны труда», оснащенный *оборудованием*:  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и  
др.;

*техническими средствами*:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD  
фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный *оборудованием*:  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и  
др.;

*техническими средствами*:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD  
фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Технологического оборудования», оснащенный *оборудованием*:  
доска учебная,

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
комплект учебно-методической документации,  
комплект плакатов технологического оборудования, схем,  
макет свеклосахарного завода,  
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

Кабинет «Организации производства», оснащенный *оборудованием:*  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
интерактивная доска,  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,  
комплект нормативной литературы,  
комплект учебно-методической литературы,  
электронные презентации по темам,  
плакаты по темам,  
видеофильмы.

Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов», оснащенный *оборудованием:*  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
комплект учебно-методической документации,  
комплект плакатов технологического оборудования, схем,  
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ,  
справочная литература,  
макет свеклосахарного завода.

Кабинет «Технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков», оснащенный *оборудованием:*  
доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,

Кабинет «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD  
фильмы, мультимедийные пособия).

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий», оснащенный  
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор.

Кабинет «Технологии хранения и переработки зерна и семян», оснащенный  
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,  
комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и  
табака», оснащенный *оборудованием:*

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,  
комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Технологии производства консервов и пищекокцентратов», оснащенный  
*оборудованием:*

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,  
комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами*:  
компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор,  
комплект учебно-наглядных пособий.

### **Оснащение лабораторий**

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная оборудованием:  
оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции,  
оборудование для учета количества поступающего сырья,  
объемные счетчики, индукционные расходомеры,  
тензометрические устройства для учета количества сырья,  
устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе,  
оборудование для внутривозвратной транспортировки сырья и готовой продукции  
различные насосы: центробежные, винтовые, шестеренчатые, мембранные и плунжерные,  
емкостное технологическое оборудование,  
изотермические резервуары, обычные резервуары, резервуары для осуществления биотехнологических процессов  
перемешивающие устройства резервуаров.  
приборы и средства контроля количества и качества сырья или продукта в резервуаре  
оборудование для очистки сырья и полуфабрикатов фильтры, центрифуги,  
центробежные очистители, магнитные улавливатели  
оборудование для разделения жидкостей и дробления твердого сырья сепараторов периодического и непрерывного действия. Коллоидные мельницы, дробилки, мясорубки, волчки, куттеры,  
оборудование для диспергирования жидких и низкопластичных сред гомогенизаторов для жидких вязкопластичных сред,  
оборудование для тепловой обработки жидких, вязкопластичных и твердых сред пластинчатых пастеризационных установок, трубчатых установок, роторных скребковых теплообменников, варочных котлов, жарочных печей,  
оборудование для концентрирования сырья вакуум-выпарных установок – циркуляционных и пленочных.  
многокорпусные вакуумвыпарные установки.  
ультрафильтрационные установки и установки обратного осмоса.  
оборудование для сушки продуктов распылительных сушилок (сушка в среде инертных тел. Сублимационные сушильные установки периодического, полунепрерывного и непрерывного действия (по выбору профессии)).

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов», оснащенная оборудованием:  
электрическая печь,  
шкаф жарочный электрический,



электромиксер,  
плита электрическая,  
холодильник,  
весы электронные,  
лабораторная посуда в ассортименте (тарелки, ложки, веселки, мерные кружки, сита, силиконовые формы),  
пятивалковая мельница,  
темперающая машина,  
варочный котел,  
глазирочная машина,  
машина для резки пластов,  
тянущая машина,  
вакуум-аппарат,  
карамелеобкаточная машина,  
карамелеформирующая машина,  
карамелеформирующая машина,  
охлаждающая машина,  
жгутовывтягивающая машина,  
охлаждающий шкаф,  
открытый варочный котел,  
фасовочный автомат.

Лаборатория, «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей», оснащенная оборудованием:

микроскопы,  
лупы ручные,  
весы технические,  
литровая пурка,  
разборные доски,  
препаровальные иглы,  
сушильный шкаф,  
растельни,  
сахариметр,  
термостат,  
влагомер зелёной массы,  
прибор для определения жизнеспособности семян,  
счётчики семян,  
весы ВЛКТ–500,  
диафаноскоп,  
щупы мешочные и амбарные,  
весы ВП–5, набор решёт,  
мерные цилиндры,  
коллекция семян культурных растений, сноповый материал по культурам, гербарий с/х культур.

Лаборатория «Технологии производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков», оснащенная оборудованием:

сушильный шкаф,  
вакуумный насос Камовского,  
установка для отгонки летучих кислот с паром,  
установка для отгонки спирта из спиртосодержащих жидкостей (вина, мистели, алкогольные напитки),  
дистиллятор,  
бидистиллятор,  
микроскоп для 24 морфологических исследований.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная оборудованием:

рабочие столы,  
моечные ванны,  
холодильное  
оборудование,  
стеллаж для хранения готовой продукции,  
жарочные и конвекционные шкафы,  
электрические плиты,  
машина для замеса теста, миксеры,  
шкаф шоковой заморозки,  
мясорубка,  
настольные весы,  
производственный инвентарь.

Лаборатория «Технологии хранения и переработки зерна и семян», оснащенная оборудованием:

рабочие столы,  
ИДК,  
сушильный шкаф,  
литровая пурка,  
лабораторная мельница,  
наборы сит,  
электрические плитки,  
охладители,  
МОК – 1,  
весы электрические,  
диафаноскоп,  
разборные доски,  
весы механические,  
делитель БИС 1, тестомесы,  
рассев лабораторный,  
муфельная печь,  
эксикатор,  
тигли,

химическая посуда,  
реактивы.

Лаборатория «Технологии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака», оснащенная оборудованием:

вакуумные реакторы,  
вакуумные емкости,  
вакуумное оборудование,  
варочные котлы,  
вакуумные смесители,  
вакуумные насосы,  
ваккум-выпарные установки,  
жиротопки,  
плавители,  
смесители,  
накопители,  
насосы,  
гомогенизаторы.

Лаборатория «Технологии производства консервов и пищекокцентратов», оснащенная оборудованием:

термостаты,  
сушильный шкаф,  
автоклав,  
шкаф вытяжной,  
холодильник,  
электроплитка,  
водяная баня,  
микроскопы,  
измерительные приборы,  
центрифуга,  
анализатор «Клевер»,  
технические и электронные весы,  
рН-метр,  
титровальная установка,  
рефрактометр.

Лаборатория «Технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», оснащенная оборудованием:

шкаф вытяжной с подводом воды,  
шкаф вытяжной модульный напольный,  
шкаф для реактивов,  
шкаф для химической посуды,

посуда и реактивы: весы лабораторные электронные, рН-метр лабораторный, термостат, обеспечивающий поддержание температуры 37°C, с погрешностью  $\pm 0,5$  °C, спектрофотометр (флуорометр),

электрошкаф сушильный лабораторный, обеспечивающий поддержание температуры 50-320°C,

баня водяная,  
электроплитка нагревательная,  
магнитная мешалка,  
перемешивающее устройство,  
колбонагреватель,  
рефрактометр,  
столлик подъемный,  
дистиллятор,  
центрифуга лабораторная,  
ротационный испаритель,  
насос водоструйный.

#### **6.6. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях естественно-научного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть 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 должен быть 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 должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	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	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	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	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического обору-	

	Chrome) (или аналоги)	дования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства, крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ( по выбору)	
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
9	Лицензионное программное обеспечение	ПМн.02 Выполнение	

	Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, 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.

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, 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, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

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

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.1. 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.

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

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

10.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность,



включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

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

11.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы<sup>2</sup>

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

#### **6.7. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При поступлении на обучение по образовательной программе обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, по их личному заявлению разрабатывается адаптированная образовательная программа.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить справку, выданную

бюро медико-социальной экспертизы, и индивидуальную программу реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА) (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по образовательной программе инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии) по индивидуальному учебному плану срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения ППКРС соответствующей формы обучения.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план будут добавлены адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Выбор адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и от заключения ПМПК и/или ИПРА обучающихся.

При необходимости для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условия для прохождения практики, государственной итоговой аттестации.

## **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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

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

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

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы  
Группа разработчиков**

<b>ФИО</b>	<b>должность</b>
Губайдуллина Ольга Анатольевна	старший методист, руководитель отделения ППКРС
Вдовина Лолита Алексеевна	преподаватель, методист отделения ППКРС
Назарова Любовь Владимировна	мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
Моисеева Виктория Игоревна	мастер производственного обучения
Стригина Галина Владимировна	преподаватель высшей квалификационной категории
Яковлева Евгения Александровна	преподаватель, первой квалификационной категории
Фирсов Илья Александрович	мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

**Приложение**  
к ООП по профессии  
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания из растительного сырья

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА**

**ПО ПРОФЕССИИ**

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

*2023 г.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

## 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

### 1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные материалы разработаны для профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующей квалификации: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1.

Таблица №1.

#### Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС СПО</b>	
ВД 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМн.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
ВД 02 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

ВД 02 Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
ВД 02 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
ВД 02 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

## 1.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно

п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2

### Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы <sup>3</sup>		
Грудовая деятельность (основной вид деятельности)	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам
1	2	3
ВД 01	<b>Вид деятельности 1</b> 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

<sup>3</sup> при заполнении таблицы 2 необходимо учесть, что в нее вносятся только проверяемые требования.

		эксплуатационной документацией
	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
	ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	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
ВД 02	<b>Вид деятельности 2</b>	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b>	Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)



	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов рафинированного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых изделий
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (крахмала, сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях

	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства

		солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (консервов и пищевых концентратов) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) на специальном технологическом оборудовании
ВД 02	<b>Вид деятельности</b> Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
	ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
	ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Описание структуры задания для процедуры ГИА в форме ДЭ**

Для выпускников, осваивающих ППКРС государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Для выпускников, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования проводится демонстрационный экзамен с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Образцы заданий в составе комплекта оценочной документации размещаются на сайте оператора до 1 октября года, предшествующего проведению демонстрационного экзамена (далее – ДЭ). Конкретный вариант задания доступен главному эксперту за день до даты ДЭ.

### **2.2. Порядок проведения процедуры ГИА в форме ДЭ**

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК,

членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	<b>06:00:00</b>
---	-----------------

2.