



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«ДОНЕЦКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья

Одобрено на заседании педагогического совета:	протокол № <u>01</u> от <u>27.08.2024</u> г.
Утверждено Приказом ГБПОУ «ДТПП»	приказ № <u>130</u> от <u>27.08.2024</u> г. 
Согласовано с предприятием-работодателем ООО «МИР ХЛЕБА»	
Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Лаконд»	

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии педработников
специальных дисциплин:
Председатель ПЦК

протокол № 01 от 27.08.2024 г.

Гонимов



Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	122
4.3. Матрица компетенций выпускника	23
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	25
5.1. Учебный план	255
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	277
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	299
5.4. Календарный учебный график	30
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	31
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	31
5.7. Практическая подготовка	31
5.8. Государственная итоговая аттестация	32
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	32
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	32
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	33
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	33
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	344

Перечень приложений к ПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение профессиональной образовательной программы

Настоящая профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования и профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

СГ - социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП - производственная практика;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>отрасль Туризм и сфера услуг</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н.</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минпросвещения России от 11.11.2022г. № 973 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации		
Направленности (при наличии)	<i>Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<i>1 год 10 месяцев (на базе ООО)</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	<i>2952 часа (на базе ООО)</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>1 год 10 месяцев (на базе ООО)</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>2952 часа (на базе ООО)</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2952	1336
социально-гуманитарный цикл	204	78
общепрофессиональный цикл	264	82
профессиональный цикл	756	606
в т.ч. практика:	576	576
- учебная	- 252	- 252
- производственная	- 324	- 324
Вариативная часть образовательной программы	432	294
Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя (ООО "МИР ХЛЕБА и МУП администрации города Енакиево "Енакиевский хлебозавод")	216	158

ПМн. 03 Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	216	158
МДК 03.01 Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	62	32
МДК 03.02 Цифровой формат развития пищевой промышленности в современных условиях	36	18
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	2952	1336

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Профессиональные стандарты¹

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н.	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности «Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях»:

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	ПМ. 01н Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	ПМ. 02н Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 3. Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	ПМ. 03ц Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей <i>профессии</i>
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии</i>
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i>
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 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	Навыки:
		работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		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
	ПК 1.2.	Знания:
		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
		Навыки:
		проверки исправности технологического оборудования, систем

	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	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:
		визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Знания:
	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	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
		Навыки:
		очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Умения:
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование,	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Знания:
		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
		Навыки:
		подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску

	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	технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Умения: 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 Знания: 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
ВД 2 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: 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, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Умения: - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с

		технологическими инструкциями.
		Знания:
		- основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных 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, мучных кондитерских изделий.
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки:
		проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	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	Знания:
		основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Навыки:
		мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания:
		порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	соответствии с технологическими инструкциями	
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Навыки: - упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения: эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания: - правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании
	ВД 3. Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	Навыки: владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.
		Умения: использовать различные технологии приготовления и оформления изделий, оценивать качество готовых изделий.
		Знания: основных передовых высокопроизводительных приемов и способов труда, а также инструментов, приспособлений и оснастку, используемых новаторами производства
		Навыки: решения математических, инженерно-технических и экономических задач с помощью специализированных пакетов прикладных.
		Умения:

	автоматизированных информационных систем и справочных информационных систем, используемых при управлении предприятием пищевой промышленности	- применять полученные навыки разработки сопровождения и эксплуатации автоматизированных информационных систем и справочных информационных систем, используемых при управлении предприятием пищевой промышленности;
		- квалифицированно выполнять свои функции в условиях работы электронного документооборота.
		Знания: основных направлений использования информационных технологий в пищевой промышленности

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики²

Часть ПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 1. 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	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

² Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		растительного сырья в соответствии с 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	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического

		санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки		продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		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	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ВД 2. Выполнение технологических	ПК 2.1. Регулировать	22.003	ОТФ А Ведение технологического	ТФ А/03.4 Выполнение

	операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и

		процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		автоматизированных технологических линиях	кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД по запросу работодателя ³	ВД 3. Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	ПК 3.1. Анализировать и использовать информацию, технические данные,	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует

³ Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

		показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов			
		ПК 3.2. Применять навыки разработки сопровождения и эксплуатации автоматизированных информационных систем и справочных информационных систем, используемых при управлении предприятием пищевой промышленности	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП-П по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																			
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)									
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	
Обязательная часть образовательной программы																					
	Среднее общее образование																				
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины																				
ООД. 01	Русский язык				О	О				О	О	О		О							
ООД. 02	Литература	О	О	О	О	О	О			О	О	О		О							
ООД. 03	Иностранный язык	О	О		О					О											
ООД. 04	Математика	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О	О			
ООД. 05	Информатика	О	О												О	О	О	О			
ООД. 06	История	О	О		О	О	О														
ООД. 07	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О						О					
ООД. 08	География	О	О	О	О	О	О	О		О											
ООД. 09	Физика	О	О	О	О	О		О							О	О	О	О			
ООД. 10	Химия	О	О		О			О													
ООД. 11	Биология	О	О		О			О													
ООД. 12	Физическая культура	О			О				О												
ООД. 13	Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	О	О		О			О							О	О	О	О			
ООД. 14	Индивидуальный проект	О	О	О	О					О	О	О		О							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																				
СГ.01	История России	О	О		О	О	О														
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О					О	О		О		О		О	О	О		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О			О							О	О	О	О			
СГ.04	Физическая культура	О			О				О												
СГ.05	Основы бережливого производства				О			О							О	О	О	О			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О	О			О					О	О	О	О			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				О				О												
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		О					О			О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
ОП.03	Охрана труда	О	О	О	О	О															
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места							О			О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья							О			О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности*	О	О	О		О				О										О	
ОП.07	Правовые основы предпринимательской деятельности*	О	О	О	О	О	О	О		О											
ОП.08	Основы экологии*	О	О		О			О													
П.00	Профессиональный цикл																				
ПМ.01н	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование ⁴	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11	12	13				
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		1476	412	1414	0	32	30			612	588	150	126
ООД. 01	Русский язык	Э	72	20	66			6			32	40		
ООД. 02	Литература	ДЗ	108	22	108						50	26	32	
ООД. 03	Иностранный язык	ДЗ	72	10	72						42	30		
ООД. 04	Математика	Э	232	66	226			6			84	56	30	62
ООД. 05	Информатика	ДЗ	144	56	144						90	54		
ООД. 06	История	ДЗ	136	40	136						56	40	40	
ООД. 07	Обществознание	ДЗ	72	14	72						34	38		
ООД. 08	География	ДЗ	72	10	72							72		
ООД. 09	Физика	Э	108	30	102			6			62	46		
ООД. 10	Химия	Э	144	30	138			6			42	46	24	32
ООД. 11	Биология	Э	144	30	138			6			42	46	24	32
ООД. 12	Физическая культура	3, ДЗ	72	68	72						34	38		
ООД. 13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	16	68						28	40		
ООД. 14	Индивидуальный проект		32				32				16	16		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		204	78	204	0	0	0	198	6	0	32	16	156
СГ.01	История России	ДЗ	32	4	32				32			32		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	32	4	32				32					32

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	кДЗ	36	14	36				36					36
СГ.04	Физическая культура	З, ДЗ	40	36	40				34	6			16	24
СГ.05	Основы бережливого производства	кДЗ	32	10	32				32					32
СГ.06	Основы финансовой грамотности	кДЗ	32	10	32				32					32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		264	82	258	0	0	6	168	96	0	168	32	64
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	кДЗ	32	10	32				32			32		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	32	10	32				32			32		
ОП.03	Охрана труда	кДЗ	32	10	32				32					32
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	40	12	34			6	40			40		
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ДЗ	32	10	32				32			32		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности*	кДЗ	32	10	32					32				32
ОП.07	Правовые основы предпринимательской деятельности*	ДЗ	32	10	32					32			32	
ОП.08	Основы экологии*	кДЗ	32	10	32					32		32		
П.00	Профессиональный цикл		756	606	250	468	8	30	642	114	0	76	414	482
ПМ.01н	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		114	84	32	72	2	8	112	2	0	76	0	38
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Э	40	12	32		2	6	40			40		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36			36			36		
ПП.01	Производственная практика	кДЗ	36	36		36			36					36
ПМ. 01.ЭК	Экзамен по модулю комплексный	кЭ	2					2		2				2
ПМ.02н	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		642	522	218	396	6	22	530	112	0	0	414	228
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий	кЭ	78	42	74		2	2	36	42			78	
МДК.02.02	Технико-технологические основы производства кондитерских изделий	кЭ	78	42	72		2	4	36	42			78	
МДК.02.03	Технико-технологические основы производства макаронных изделий	кЭ	78	42	72		2	4	62	16			78	

УП.02	Учебная практика	ДЗ	180	180		180			180				180	
ПП.02	Производственная практика	кДЗ	216	216		216			216					216
ПМ. 02. ЭК	Экзамен по модулю комплексный	кЭ	12					12		12				12
ПМ.03ц	Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности		216	158	86	108	4	18	0	216	0	0	0	216
МДК.03.01	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	кЭ	62	32	56		2	4		62				62
МДК.03.02	Цифровой формат развития пищевой промышленности в современных условиях	кЭ	36	18	30		2	4		36				36
УП.03	Учебная практика		36	36		36				36				36
ПП.03	Производственная практика	кДЗ	72	72		72				72				72
ПМ. 03. ЭК	Экзамен по модулю	Э	10					10		10				10
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36											36
Итого:			2952	1336	2212	576	44	84	1008	432	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	СГ. 04 Физическая культура	6	-	Увеличение часов для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
2	ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	32	-	Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у студентов комплекса знаний в области применения информационных и компьютерных технологий для решения учебных и профессиональных задач.
3	ОП. 07 Правовые основы предпринимательской деятельности	32	-	Изучение учебной дисциплины направлено на освоение 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

4	ОП. 08 Основы экологии	32	-	Изучение учебной дисциплины направлено на освоение ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	МДК 02.01 Техно- технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий	42	1. ПОП- П/работодатель	Увеличение часов для расширения умений и знаний студентов в области производства хлеба и хлебобулочных изделий
	МДК 02.02 Техно- технологические основы производства кондитерских изделий	42	1. ПОП- П/работодатель	Увеличение часов для расширения умений и знаний студентов в области производства кондитерских изделий
	МДК 02.03 Техно- технологические основы производства макаронных изделий	16	1. ПОП- П/работодатель	Увеличение часов для расширения умений и знаний студентов в области производства макаронных изделий
	ПМ. 03 Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	216	2. ЦОМ/проект	Дополнительный профессиональный блок, который включает в себя цифровой модуль. В результате освоения модуля студент должен научиться: - анализировать и использовать информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов; - применять навыки разработки сопровождения и эксплуатации автоматизированных информационных систем и справочных информационных систем, используемых при управлении предприятием пищевой.
	Промежуточная аттестация	14		Промежуточный контроль знаний студентов
Итого		432		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПП. 01 Производственная практика	36	4	Хлебопекарный цех, кондитерский цех, макаронный цех	Мастер производства
2.	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПП. 02 Производственная практика	216	4	Хлебопекарный цех, кондитерский цех, макаронный цех	Мастер производства
3.	Современные технологии и цифровой формат развития пищевой промышленности	ПП. 03 Производственная практика	72	4	Хлебопекарный цех, кондитерский цех, макаронный цех	Мастер производства

5.4. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0 Учебная практика

8	Производственная практика (по профилю специальности)
---	--

☒	Производственная практика (преддипломная)
-------------------------------------	---

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

	Неделя отсутствует
--	--------------------

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			нед.	нед.	нед.	нед.
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	1		1	1		1									11	52		
II	22	11	11	3	1	2	6	5	1	9		9					1	2	43		
Всего	61	28	33	4	1	3	7	5	2	9		9					1	13	95		

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Лаконд» и ООО «МИР ХЛЕБА», при проведении всех видов практики и;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Лаконд» и ООО «МИР ХЛЕБА» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- Кабинет филологических дисциплин;
- Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности (английский);
- Кабинет информатики, ИКТ и компьютерной графики;
- Кабинет социально-экономических дисциплин;
- Кабинет географии;
- Кабинет математики;
- Кабинет естественных дисциплин;
- Кабинет технологии хлебопекарного и макаронного производства;
- Кабинет технологии кондитерского производства;
- Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены;
- Кабинет бережливого производства;
- Кабинет финансовой грамотности;
- Кабинет охраны труда, безопасности жизнедеятельности;
- Кабинет товароведения продовольственных товаров;
- Кабинет технического оснащения и организации рабочего места;
- Кабинет организации технологического процесса производства продуктов из

растительного сырья;

- Кабинет правовых основ предпринимательской деятельности;
- Кабинет экологии;
- Кабинет технического обслуживания оборудования.

Мастерские и зоны по видам работ:

- Мастерская учебная пекарня, учебный макаронный цех;
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, 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.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист- практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом- практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Максимец Светлана Михайловна	ООО «МИР ХЛЕБА»	начальник производства хлебозавода № 2	36 лет
2	Чернобай Андрей Леонидович	ООО «Лаконд»	Директор по управлению персоналом	22 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 4850 руб. в месяц.