

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
педагогического совета
протокол № 04-02/02
от «28» сентября 2026 г.



Согласована
Директор
ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»



Л.В. Зубкова

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника
аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Организация-разработчик областное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»

2026 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 3.2. Профессиональные стандарты
- 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции
- 4.3. Матрица компетенций выпускника

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (рабочем месте)
- 5.3. Календарный учебный график
- 5.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик
- 5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
- 5.6. Практическая подготовка
- 5.7. Государственная итоговая аттестация

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
- 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
- 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
- 6.4. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

Приложения:

- 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 и календарный план воспитательной работы

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО) и реализуется в форме профессионалитета.

ОПОП определяет 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.

ПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПОП СПО.

1.2. Нормативные документы:

- 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»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- 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».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ЛР – личностные результаты;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 П – профессиональный цикл;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОП – общепрофессиональная дисциплина;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

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

Направленность ОП:

– производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий 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 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
Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

Формы обучения: очная.

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: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	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 Минтруда России от 28.09.2019 № 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 Инструкциями А/04.4Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение

			лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линии С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

3.3. Осваиваемые виды деятельности:

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
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
---	---

Раздел 4. Требования к результатам образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Код ЗУ	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		Уо 01.03	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.04	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.05	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:	
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.03	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		Уо 02.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		Уо 02.03	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.04	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.05	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Уо 02.06	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:	
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации

		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
		Зо 02.04	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		Зо 02.05	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:	
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		Уо 03.06	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.07	определять источники достоверной правовой информации
		Уо 03.08	составлять различные правовые документы
		Уо 03.09	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		Уо 03.10	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:	
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки презентации
		Зо 03.06	основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:	
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		Уо 05.02	проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:	
		Зо 05.01	правила оформления документов
		Зо 05.02	правила построения устных сообщений
		Зо 05.03	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения:	
		Уо 06.01	проявлять гражданско-патриотическую позицию

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.02	демонстрировать осознанное поведение
		Уо 06.03	описывать значимость своей <i>профессии</i>
		Уо 06.04	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:	
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции
		Зо 06.02	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		Зо 06.03	значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
		Зо 06.04	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:	
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i>
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Уо 07.05	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:	
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 07.06	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:	
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии</i>
		Знания:	
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i>
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:	
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код НУЗ	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	Навыки:	
		Н 1.1.01	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		Умения:	
		У 1.1.01	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
		Знания:	
		З 1.1.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, кон-

			трольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:	
		Н 1.2.01	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
		Умения:	
		У 1.2.01	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
		Знания:	
		З 1.2.01	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
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного	Навыки:	
		Н 1.3.01	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

	сырья согласно графикам профилактической обработки	Умения:	
		У 1.3.01	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:	
		З 1.3.01	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
	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	Навыки:	
		Н 1.4.01	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
		Умения:	
		У 1.4.01	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

		Знания:	
		З 1.4.01	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
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	Навыки:	
		Н 2.1.01	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
		Умения:	
		У 2.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 2.1.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
		У 2.1.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

			ми
		Знания:	
		З 2.1.01	Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		З 2.1.02	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
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки:	
		Н 2.2.01	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:	
		У 2.2.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:	
		З 2.2.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и 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,	Навыки:	
		Н 2.3.01	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:	
		У 2.3.01	Определять готовность изделий,

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания: З 2.3.01	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Навыки: Н 2.4.01	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
		Умения: У 2.4.01	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания: З 2.4.01	Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Навыки: Н 3.1.01	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 соот-
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 3.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных техно-		

	логических линиях		ветствии с технологическими инструкциями
		Умения:	
		У 3.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 3.1.02	Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:	
		З 3.1.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 3.1.02	Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 3.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	Навыки:	
		Н 3.2.01	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
		Умения:	
		У3.2.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:	
		З 3.2.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских

			сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
	3.3 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	Навыки:	
		Н 3.3.01	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
		Умения:	
		У 3.3.01	Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания:	
		З 3.3.01	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий
		Навыки:	
ПК 3.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании		Н 3.4.01	Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения:	
		У 3.4.01	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания:	
		З 3.4.01	Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий
		З 3.4.02	Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
		З 3.4.02	Стадий технологического про-

			цесса и правила упаковки субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании
--	--	--	---

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Профессиональный стандарт	Код обобщенной трудовой функции	Код трудовой функции
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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из 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 до-	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

	кументацией			
	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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического 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 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 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 инструк-	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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

циями (по выбору).				
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях сырья ОТФ С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями С/03.5 Технологическое обеспечение 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 технологиче-	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

	скими инструкциями			питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Направленность: Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Профессиональный стандарт	Код обобщенной трудовой функции	Код трудовой функции
ВД 3 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 3.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 3.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях сырья ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

			зированных технологических линиях	
	ПК 3.3 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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

			зированных техно- логических линиях	нологических линиях С/04.5 Технологическое обеспе- чение производства крахмала, сахара и саха- ристых продуктов
--	--	--	--	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП СПО 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)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1.	1.2.	1.3.	1.4.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	
Обязательная часть образовательной программы																							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																						
СГ.01	История России	О	О			О																	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности									О													
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О								О													
СГ.04	Физическая культура	О							О														
СГ.05	Основы бережливого производства	О								О													
СГ.06	Основы финансовой грамотности	О								О													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О										О	О	О									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О													О	О							
ОП.03	Охрана труда	О									О	О											
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	О									О	О	О	О									
ОП.05	Организация технологического процесса про-	О									О	О	О										

	изводства продуктов питания из растительно-го сырья																					
П.00	Профессиональный цикл																					
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	О								О	О	О	О	О								
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	О								О	О	О	О	О								
УП. 01	Учебная практика	О									О	О	О	О								
ПП.01	Производственная практика	О									О	О	О	О								
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий														О	О	О	О				
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий														О	О	О	О				
УП.02	Учебная практика														О	О	О	О				
ПП.02	Производственная практика														О	О	О	О				
ПМ.03	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	О								О									О	О	О	О
МДК.03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	О								О									О	О	О	О
УП.03	Учебная практика	О								О									О	О	О	О
ПП.03	Производственная практика	О								О									О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	в том числе в форме практической подготовки	Учебная деятельность обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					самостоятельная учебная работа	Учебные занятия				Обязательная часть	Вариативная часть	Промежуточная аттестация								
						всего занятий	в том числе													
							лекции	практические занятия	консультации											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	21	22
			2952	1380	68	2184	1194	1450	12	108	0	68	608	4	####	34	592	20	844	20
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	342	32	1444	742	702	6	0	0	38	608	4	566	28	270	0	0	0
ОО.01	Русский язык	-,Э,-,-	72	22	0	72	24	48	2	0	0	6	34	0	38	0	0	0	0	0
ОО.02	Литература	-,ДЗ,-	108	32	0	108	40	68	0	0	0	2	34	0	40	0	34	0	0	
ОО.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,-	72	22	0	72	40	32	0	0	0	2	34	0	38	0	0	0	0	0
ОО.04	Математика	-,Э,-	232	20	0	232	162	70	2	0	0	6	102	0	72	0	58	0	0	0
ОО.05	Информатика	-,ДЗ,-,-	144	43	0	144	80	64	0	0	0	2	68	0	76	0	0	0	0	0
ОО.06	История	-,ДЗ,-	136	41	0	136	80	56	0	0	0	2	68	0	34	0	34	0	0	0

ОО.07	Обществознание	-,ДЗ,- ,-	72	22	0	72	32	40	0	0	0	2	34	0	38	0	0	0	0	0
ОО.08	География	-,ДЗ,- ,-	72	22	0	72	32	40	0	0	0	2	34	0	38	0	0	0	0	0
ОО.09	Физика	-,Э,-,-	108	32	0	108	76	32	2	0	0	6	64	0	44	0	0	0	0	0
ОО.10	Химия	-,ДЗ,- ,-	144	22	0	144	72	72	0	0	0	2	34	0	38	0	72	0	0	0
ОО.11	Биология	-,ДЗ,- ,-	144	22	0	144	72	72	0	0	0	2	34	0	38	0	72	0	0	0
ОО.12	Физическая культура	-,ДЗ,- ,-	72	22	0	72	0	72	0	0	0	2	34	0	38	0	0	0	0	0
ОО.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ,- ,-	68	20	0	68	32	36	0	0	0	2	34	0	34	0	0	0	0	0
ОО.14	Индивидуальный проект		0		32	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	28	0	0	0	0
СГ.00	Социально- гуманитарный цикл	-/6/-	242	178	22	218	76	144	0	0	0	12	0	0	0	0	112	12	108	10
ОП.01	История России	-,ДЗ	40	20	4	36	20	16	0	0	0	2	0	0	0	0	18	2	18	2
ОП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	38	38	2	34	0	36	0	0	0	2	0		0	0	0	0	36	2
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	36	20	4	32	12	20	0	0	0	2	0		0	0	32	4	0	0
ОП.04	Физическая культура	-,ДЗ	40	20	4	36	0	36	0	0	0	2	0		0	0	18	2	18	2
ОП.05	Основы бережливого производства	-,ДЗ	40	32	4	36	20	16	0	0	0	2	0		0	0	0	0	36	4
ОП.06	Основы финансовой грамотности	-,ДЗ,-	48	48	4	44	24	20	0	0	0	2	0		0	0	44	4	0	0
	Общепрофессиональный цикл	-/6/-	190	0	10	180	108	72	0	0	0	24	0	0	0	0	130	6	50	4

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	42	0	2	40	28	12	0	0	0	6	0	0	0	0	40	2	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	42	0	2	40	28	12	0	0	0	6	0	0	0	0	40	2	0	0
ОП.03	Охрана труда	ДЗ	32	0	2	30	18	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	42	0	2	40	22	18	0	0	0	6	0	0	0	0	20	0	20	2
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Э	32	0	2	30	12	18	0	0	0	6	0	0	0	0	30	2	0	0
П.00	Профессиональный цикл		1044	860	14	522	376	604	6	36	0	18	0	0	####	6	80	2	686	6
ПМ.00	Профессиональные модули		1008	860	14	522	376	604	6	0	0	18	0	0	####	6	80	2	650	6
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Эк	270	126	6	120	80	184	2	0	0	6	0	0		6	0	0	0	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Эк	126	126	6	120	80	40	2	0	0	6	0	0	120	6	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0

ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Эк	414	410	4	226	176	230	2	0	0	6	0	0	0	0	80	2	330	2
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Эк	234	230	4	226	176	50	2	0	0	6	0	0	0	0	44	2	186	2
УП.02	Учебная практика		72	72	0	0		72	0	0	0		0	0	0	0	36	0	36	0
ПП.02	Производственная практика		108	108	0	0		108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ. 03	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Эк	324	324	4	176	120	190	2	0	0	6	0	0	0	0	0	0	320	4
МДК. 03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	Эк	180	180	4	176	120	46	2	0	0	6	0	0	0	0	0	0	176	4
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП. 03	Практика по профилю специальности		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
Всего часов теоретического обучения														4						

Практика																			
Государственная итоговая аттестация 1. Защита Выпускной квалификационной работы с (1 неделя) :	Всего	Дисциплин и МДК						608	4	686	34	556	20	520	20				
		учебной практики						0	0	72	0	36	0	108	0				
		производ.практики						0	0	72	0	0	0	180	0				
		экзаменов						0		3		4		3					
		дифф. зачетов						0		6		6		4					

5.2 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	Учебная практика 1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения. 5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты	УП.01 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	72	2	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Котельникова Наталья Анатольевна - мастер-пекарь; Алифанова Елена Васильевна – мастер-пекарь.

	электрооборудования 7. Ознакомление с заземляющими устройствами 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования					
2	Производственная практика 1. Подготовка оборудования к эксплуатации 2. Смазка пар трения 3. Регулировка смазочных механизмов 4. Проверка состояния заземления 5. Выявление и устранение недостатков оборудования 6. Регулировка и наладка оборудования линии 7. Запуск технологической линии	ПП.01 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	72	2	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Котельникова Наталья Анатольевна - мастер-пекарь; Алифанова Елена Васильевна – мастер-пекарь.
3	Учебная практика 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополни-	УП.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	72	3,4	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Котельникова Наталья Анатольевна - мастер-пекарь; Алифанова Елена Васильевна – мастер-пекарь.

тельного сырья к производству, дозирочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной..					
--	--	--	--	--	--

4	Производственная практика 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья. 5. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. 6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления	ПП.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	108	4	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Котельникова Наталья Анатольевна - мастер-пекарь; Алифанова Елена Васильевна – мастер-пекарь.
---	---	--	-----	---	---------------------------------	---

ния полуфабрикатов. 7. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок. 8. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров. 9. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. 10. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штапковки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий. 11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий. 12. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой про-					
---	--	--	--	--	--

	дукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).					
--	---	--	--	--	--	--

5	Учебная практика - Освоение приемов и видов работ на оборудовании для изготовления карамели - изготовление различных видов карамели - выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении карамели; устранение неполадок в работе оборудования для изготовления карамели - Первичная переработка какао-бобов; Изготовление различных видов шоколада - Приготовление шоколадной глазури; Приготовление шоколадных паст - Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении шоколада и шоколадных изделий - Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления шоколада и шоколадных изделий - Изготовление различных видов мармеладно-пастильных изделий - Формование мармеладно-пастильных изделий различными способами - Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении мармеладно-пастильных изделий	УП.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	72	4	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Марицкая Ольга Викторовна – бригадир-кондитер
---	--	---	----	---	---------------------------------	---

	лий 11. Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления мармеладно-пастильных изделий 12. Изготовление различных видов мучных кондитерских изделий 13. Формование мучных кондитерских изделий различными способами 14. Выявление и устранение дефектов, возникающих при изготовлении мучных кондитерских изделий 15. Устранение неполадок в работе оборудования для изготовления мучных кондитерских изделий					
--	--	--	--	--	--	--

6	Производственная практика 1. Освобождение сырья от тары 2. Обмывка отдельных видов тары 3. Подготовка сырья к производству 4. Первичная переработка сырья 5. Подготовка оборудования к работе; подача кондитерских изделий на завертывание 6. Устранение дефектов, возникающих в процессе завертывания 7. Расфасовывание кондитерских изделий на различном оборудовании; упаковывание различных кондитерских изделий 8. Устранение характерных неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	ПП.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	72	4	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Марицкая Ольга Викторовна – бригадир-кондитер
---	---	--	----	---	---------------------------------	---

5.3. Календарный учебный график

График учебного процесса обучения ППКРС по профессии 19.01.04. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья																										
КУРС	СЕНТЯБРЬ					ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ					ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1
1																		=	=							
2													УП	УП	УП		УП	УП	=	=						

КУРС	МАРТ					АПРЕЛЬ				МАЙ				ИЮНЬ					ИЮЛЬ				АВГУСТ			
	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
1																УП	УП	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2				УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ГИА	ГИА									

Условные обозначения:

теоретические часы

УП

учебная практика

ПП

производственная практика

1. Теоретическое обучение

2. Аттестация, каникулы

=

каникулы

ПА

промежуточная аттестация экзамен квалификационный

ГИА

государственная итоговая аттестация

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик

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 учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ПОП-П.

5.5 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 представлены в Приложении 5.

5.6. Практическая подготовка

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

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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов 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 специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) ООО «Хлебокомбинат Солнцевский» на основании договора о

практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
демонстрационный экзамен профильного уровня

Программа ГИА включает общие сведения; 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 рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
безопасность жизнедеятельности;
воспитательной и самостоятельной работы.

Лаборатории:

технологическое оборудование отрасли;
учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3 Минимально необходимый для реализации ПОП-П 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 возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Приказ от 13 декабря 2023 г. № 932.

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, должны получать 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: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 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

Информация о персональном составе педагогических работников ОБПОУ «ОГТК» реализующих программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программы	Занимаемая должность	Уровень образования	Квалификация	Наименование направления подготовки и (или) специальности	Общий стаж работника	Стаж работы по специальности
1	Белкина Наталья Дмитриевна	преподаватель	Высшее	учитель русского языка и литературы	Филология	31 год	30 лет
2	Гекова Любовь Михайловна	мастер производственного обучения	Среднее профессиональное	повар	Повар профессиональная переподготовка по должности «преподаватель»	39 лет	20 лет

3	Гридасова Ольга Вячеславов на	преподава- тель	Высшее	учитель ис- тории	История	32 года	7 лет
4	Медведева Ирина Викторов- на	преподава- тель	Высшее.	педагог– психолог	Педагогика и психология профессиона льная переподготов ка «Преподаван ие физической культуры и спорта в профессиона льном образовании »	21 год	11 лет
5	Муханова Екатерина Юрьевна	преподава- тель	Высшее	бакалавр технологиче ского образования магистр	Технологиче ское образование Педагогиче- ское образо- вание	12 лет	11 лет
6	Попова Лилия Федоровна	мастер производстве нного обучения	Среднее профессио- нальное	техник- тех- нолог	Технологиче ское образование про- фессиональ- ная перепод- готовка по должности «преподава- тель»	35 лет	5 лет
7	Макаренко Оксана Викторов- на	преподава- тель	Высшее	учитель иностранны- го языка основной общей шко- лы	Иностран- ный язык	21 год	21 год

Лица, привлекаемые к реализации образовательной программы – представители работодателей

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы	Должность	Стаж работы
1	Котельникова Ната- лья Анатольевна	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Мастер-пекарь	30 лет и 3 ме- сяца

2	Алифанова Елена Васильевна	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Мастер-пекарь	5 лет и 4 месяца
3	Марицкая Ольга Викторовна	ООО «Хлебокомбинат Солнцевский»	Бригадир- кондитер	25 лет и 9 месяцев

6.4. 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».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.