

Согласовано

Директор по общим вопросам
ООО "УК "Славянка"

Федор Александрович Миллер



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»
/С.В.Ткалич/
2023 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ рабочих профессий
Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья
на базе основного общего образования

Старый Оскол
2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование**

**Образовательная программа
Программа подготовки рабочих профессий**

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

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» составлена на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11 ноября 2022г. № 973(зарег. В Минюсте России 19.12.2022г. № 71641)

Рекомендована решением педагогического совета
Протокол № 3 от 11 января 2023 г.

Авторы:

- 1.Ткалич С.В., директор, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
2. Кривошеева О.В., заместитель директора по УМР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
3. Кислицына В.П., заместитель директора по УР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 4.Павлова Н.И., заместитель директора по УПР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 5.Демченко Т.А., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
6. Евлампиева Л.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
7. Межова М.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
8. Кадирова Е.Ю., руководитель физвоспитания, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
9. Сенокосова Н.Н., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
10. Таранова Е.Г., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
11. Попова Ю.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

12. Соседкин С.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
13. Ченцова Т.И., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
14. Янцовский В.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
15. Коваленко Т.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
16. Фиськова Л.П., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
17. Бирченко С.И., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
18. Козловский В.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
19. Провоторова Е.М., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

Предприятие: **ООО «Управляющая компания «Славянка»**

Директор по общим вопросам: **Миллер Федор Александрович**

Профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Образовательная база приема: **основного профессионального образования**

Квалификации: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Нормативный срок освоения ППКРС: **1 год 10 месяцев**

Автор-разработчик ППКРС:

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки рабочих профессий
по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья разработана на основе:

- требований ФГОС среднего профессионального образования по
профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства, утвержденного
приказом Минобрнауки России от 11 ноября 2022г. № 973(зарег. В Минюсте
России 19.12.2022г. № 71641)
- запросов работодателей;
- особенностей развития Белгородской области;
- потребностей экономики Белгородской области.

2.Содержание ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного сырья:

2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с
учетом потребностей работодателей и экономики Белгородской области;

2.2. Направлено на освоение основных видов профессиональной деятельности
по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

Код	Наименование
ОВД 1	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ОВД 2	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

2.3. Направлено на формирование

- следующих **общих компетенций**:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

– следующих **профессиональных компетенций**:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

2.4. Направлено на формирование

- следующих **личностных результатов**:

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
----------------------------	---

реализации программы воспитания	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

3. Объем времени вариативной части ППКРС (**432 часа**) оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей:

- введение дисциплин и профессиональных модулей:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Наименование темы	Количество часов
ОУП Общие учебные предметы			1440

ОУП.01	ОУП.01 Русский язык		85
ОУП.02	ОУП.02 Литература		127
ОУП.03	ОУП.03 Родной язык		36
ОУП.04	ОУП.04 Иностранный язык		118
ОУП.05	ОУП.05 Информатика		102
ОУП.06	ОУП.06 Физика		74
ОУП.07	ОУП.07 История		122
ОУП.08	ОУП.08 Обществознание		60
ОУП.09	ОУП.09 География		40
ОУП.10	ОУП.10 Физическая культура		118
ОУП.11	ОУП.11 Основы безопасности жизнедеятельности		42
ОУП.12	ОУП.12 Математика		262
ОУП.13	ОУП.13 Химия		129
ОУП.14	ОУП.14 Биология		125
ДУП Дополнительный учебный предмет			36
ДУП.15	ДУП.15 Экология		36
СГ Социально-гуманитарный цикл			240
СГ.01	СГ.01 История России		36
СГ.02	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности		40
СГ.03	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности		36
СГ.04	СГ.04 Физическая культура		52
СГ.05	СГ.05 Основы бережливого производства		40
СГ.06	СГ.06 Основы финансовой грамотности		36
ОП Общепрофессиональный цикл			320
ОП.01	ОП.01 Основы микробиологии,		50

	физиологии питания, санитарии и гигиены		
ОП.02	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров		20
ОП.03	ОП.03 Охрана труда		50
ОП.04	ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места		50
ОП.05	ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		76
ОП.06	ОП.06 Основы предпринимательства		44
Ц ПРОФЕССИОНАЛ НЫЙ ЦИКЛ			
ПМ.01	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией		272
МДК.01.01	МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		86
УП.01	УП.01 Учебная практика		36
ПП.01	ПП.01 Производственная практика		144
ПМ.02	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями		608
МДК.02.01	МДК.02.01 Техно-технологические основы производства кондитерских		124

	сахаристых изделий		
МДК.02.02	МДК.02.02 Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий		82
УП.02	УП.02 Учебная практика		108
ПП.02	ПП.02 Производственная практика		288
Итого:			

4. ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная программа подготовки рабочих профессии позволяет подготовить рабочего в соответствии с требованиями ФГОС, профессиональных стандартов, экономики и запросам работодателей региона.

Согласовано

Директор по общим вопросам
ООО "УК "Славянка"
Федор Александрович Миллер



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»

/С.В.Ткалич/

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.01 «Русский язык»

Приложение 1.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.02 «Литература»

Приложение 1.3 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.03 «Родной язык»

Приложение 1.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.04 «Иностранный язык»

Приложение 1.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.05 «Информатика»

Приложение 1.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.06 «Физика»

Приложение 1.7 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.07 «История»

Приложение 1.8 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.08 «Обществознание»

Приложение 2.1 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.09 «География»

Приложение 2.2 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.10 «Физическая культура»

Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.11 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.12 «Математика»

Приложение 2.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.13 «Химия»

Приложение 2.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.14 «Биология»

Приложение 2.7 Рабочая программа учебной дисциплины ДУП.15 «Экология»

Приложение 2.8 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.01 «История России»

Приложение 2.9 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 3.1 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 3.2 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.04 «Физическая культура»

Приложение 3.3 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.05 «Основы бережливого производства»

Приложение 3.4 Рабочая программа учебной дисциплины СГ.06 «Основы финансовой грамотности»

Приложение 4. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

Приложение 4.1 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 4.2 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 4.3 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Охрана труда»

Приложение 4.4 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 4.5 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья»

Приложение 4.6 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Основы предпринимательства»

Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей.

Приложение 5.1 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»

Приложение 5.2 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

Раздел 1. Общие положения

1.1. 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 2022г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

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, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного профессионального образования.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ 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;

ОПОП – основная 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. Общая характеристика образовательной программы

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

Направленность ОП (по выбору)¹:

- Производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
- Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях
- Производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
- Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
- Производство консервов и пище концентратов на автоматизированных технологических линиях
- Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях
- Производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях
- Производство субтропических, пищевкусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях
- Производство по хранению и переработке зерна и семян 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 деятельности²

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных	Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по

технологических линиях	выбору)
Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

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

Формы обучения: очная, очно-заочная.

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

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1 год 10 месяцев.

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

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

	учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>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.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический</p>

		минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>Практический опыт: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p> <p>Знания: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	Практический опыт: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		<p>Умения:</p> <p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Знания:</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	<p>Практический опыт:</p> <p>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
		<p>Умения:</p> <p>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</p>
		<p>Знания:</p>

		<p>Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Практический опыт: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>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 качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных</p>

		приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
<p>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Практический опыт: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <hr/> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <hr/> <p>Знания: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</p>

		технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	Практический опыт: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
		Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
	2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Практический опыт: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
		Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом	Практический опыт: Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании

	оборудовании	Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий Стадии технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий	ЛР 7

собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	1	14			5	1440		32	820	422	398				12	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		1	6			2	240			240	90	150					
СГ.01	История России			4				36			36	24	12					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4			3	40			40		40					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3				36			36	20	16					
СГ.04	Физическая культура		3	4				52			52		52					
СГ.05	Основы бережливого производства			4			3	40			40	24	16					
СГ.06	Основы финансовой грамотности			3				36			36	22	14					
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			4				320		14	306	202	104					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3				50		2	48	32	16					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3				50		2	48	28	20					
ОП.03	Охрана труда			3				50		2	48	32	16					
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			3				50		2	48	32	16					
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья							76		4	72	44	28					
ОП.06	Основы предпринимательства							44		2	42	34	8					
ПЦ	Профессиональный цикл	2		4			3	880		18	274	130	144				12	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1		2			1	272		4	82	60	22				6	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья						3	86		4	82	60	22					
УП.01	Учебная практика			3		РП	час	36			36	нед	1					
ПП.01	Производственная практика			3		РП	час	144			144	нед	4					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3						6									6	
	Всего часов по МДК							86			82							
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	1		2			2	608		14	192	70	122				6	

МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий						4	124		10	114	50	64							
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий						4	82		4	78	20	58							
УП.02	Учебная практика			4		РП		час	108		108	нед	3							
ПП.02	Производственная практика			4		РП		час	288		288	нед	8							
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4						6									6			
	Всего часов по МДК								206		192									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	576		576	нед	16						
	Учебная практика								час	144		144	нед	4						
	Концентрированная								час	144		144	нед	4						
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	432		432	нед	12						
	Концентрированная								час	432		432	нед	12						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час					нед							
	Государственная итоговая аттестация								час	36		36	нед	1						
	Защита выпускной квалификационной работы								час	36		36	нед	1						
	Демонстрационный экзамен								час					нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			42
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			32
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	7	2	24				13	2952	12	74	2224	1082	1142				30	12	

5.2. Календарный учебный график

Bcero	63	28 2/3	34 1/3	2	1/3	1 2/3	4	1	3	12	4
-------	----	--------	--------	---	-----	-------	---	---	---	----	---

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
-------	--

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, гражданско-правовое и патриотическое воспитание; воспитание экологической культуры; профессионально-личностное воспитание; культурно-эстетическое воспитание.

В рабочей программе указаны особенности организации воспитательного процесса в ПОО, сформулированы цель и задачи воспитания, представлены виды, формы воспитательной работы и технологии взаимодействия.

Рассмотрен каждый модуль воспитательного направления с представленными мероприятиями и проектами, которые направлены на решение поставленной цели.

Приложением к рабочей программе является календарный план по специальности, профессии СПО.

Рекомендуемой формой аттестации по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного.

В рабочую программу в процессе реализации могут вноситься изменения. Срок реализации программы: 2023-2025 гг.

5.4. Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Ответственный за организацию мероприятия
СЕНТЯБРЬ 2023 года			
1.	Торжественная линейка для 1-го курса, посвящённая Дню знаний		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
2.	Торжественная линейка для 2-4-го курсов, посвящённая Дню знаний		
3.	Адаптационный конкурс-квест для первокурсников «Дебют»		
4.	Кураторский час «О правилах внутреннего распорядка обучающихся»		
5.	Конкурс рисунков ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
6.	Организационные собрания по этажам: -ознакомление с режимом дня и правилами проживания в общежитии		Воспитатели
7.	День здоровья «День города!»		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
8.	Городской турнир по ОФП «Уличная атлетика»		
9.	Заседание Студенческого совета		Зам.директора по УВР
10.	Кураторский час «Урок милосердия «Белый цветок»		Кураторы групп
11.	Родительское собрание		Заместитель директора по УПР, УВР, УР, кураторы групп
12.	Участие в благотворительной акции «Белый цветок»		
13.	Турнир, посвященный Всероссийскому Дню трезвости!		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
14.	Кураторский час «День трезвости»		Кураторы групп
15.	Участие во Всероссийской акции «Вместе, всей семьёй»		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
16.	Кураторский час «Профилактика зависимостей»		Кураторы групп
17.	XXVII спартакиада молодежи Старооскольского городского округа допризывного и призывного возраста в рамках внедрения ВФСК ГТО		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
18.	Организация встречи с представителями ОНАПОУ «Старооскольский медицинский колледж» с целью профилактики гриппа и ОРВИ.		Зам.директора по УВР
19.	Фотоконкурс «Занятия спортом»		Руководитель физ.воспитания, педагог доп. образования
20.	Презентация внеурочной деятельности техникума квест для обучающихся 1-х		Зам.директора по УВР, педагог

	курсов «Мир увлечений» в преддверии Дня профтехобразования		доп.образования, студ. совет
21.	Посещение плавательного бассейна		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
22.	Конкурс видеороликов «Здоровый образ жизни!»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
23.	Конкурс в общежитии на звание «Лучшая комната»		Воспитатели
24.	Заседание Совета общежития		Воспитатели
25.	Вечер отдыха «Давайте познакомимся»		Воспитатели
26.	Викторина «Мой любимый город»		Воспитатели
ОКТАБРЬ 2023 года			
1.	Проведение социально-психологического тестирования		Педагог-психолог, кураторы групп
2.	Мероприятие ко Дню пожилых людей		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
3.	День профтехобразования		Зам.директора по УВР, кураторы групп
4.	Праздничный концерт ко Дню учителя		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
5.	Кураторский час в форме дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве		Кураторы групп
6.	Заседание Студенческого совета		Зам. директора по УВР
7.	Кураторский час, направленный на выявление интересов по организации досуговой деятельности обучающихся: анкетирование с целью определения уровня активности подростков»		Кураторы групп
8.	Первенство города по лёгкоатлетическому кроссу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Кураторский час, посвящённый Международному дню библиотек		Кураторы групп
10.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
11.	Студенческий совет, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям		Зам.директора по УВР, кураторы групп
12.	Трудовой десант		Зам.директора по АХР, кураторы групп
13.	Консультирование обучающихся по комплексу ВФСК ГТО		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
14.	Конкурс «Мисс осень»		Воспитатели
15.	Встречи с участковым инспектором «Подросток и улица»		Воспитатели
16.	Мероприятие в библиотеке в рамках Международного дня школьных библиотек		Заведующий библиотекой

НОЯБРЬ 2023 года

1.	Первенство техникума по настольному теннису		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
2.	Первенство города по настольному теннису		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Кураторский час «Я-гражданин России», посвящённый Дню народного единства»		Кураторы групп
4.	Осенний бал, посвящённый международному Дню студента (17 ноября)		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
5.	Организация встречи с ветеранами (по согласованию)		Зам.директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ
6.	Кураторский час «Немеркнущий свет материнской любви»		Кураторы групп
7.	Участие во Всероссийском конкурсе Ворлдскиллс России		Заместитель директора по УПР, УВР, УР
8.	Заседание Студенческого совета		Зам.директора по УВР
9.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
10.	Вечер «Унылая пора! Очей очарованье»		Воспитатели
11.	Участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Мероприятие по электробезопасности «Доброе электричество»		Воспитатели

ДЕКАБРЬ 2023 года

1.	Кураторский час «Мир без барьеров» в преддверии международного дня инвалидов		Кураторы групп
2.	Первенство города по гиревому спорту		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Выставка фотографий ко Дню волонтера (добровольца) в России «10000 добрых дел в один день»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
4.	«День профессии» для учебных групп 1-2 курсов		Кураторы групп
5.			
6.	Кураторский час «Час вопросов и ответов «Что ты должен знать о Конституции Российской Федерации»		Кураторы групп
7.	Первенство техникума по шахматам		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
8.	Первенство техникума по шашкам		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Участие в региональном и всероссийском этапе олимпиады		Заместитель директора по УПР, УВР,

	профессионального мастерства		УР
10.	Первенство города по шахматам		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
11.	Первенство города по шашкам		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Вечер отдыха «Новогодний бал»		Воспитатели
13.	Кураторский час «ВИЧ/СПИД – мышеловка! Не поймайся!»		Кураторы групп
14.	Студенческий совет, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса		Зам. Директора по УВР
15.	Родительское собрание с проведением опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса		Заместитель директора по УПР, УВР, УР, кураторы групп
16.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
17.	Новогодняя дискотека «Говорят под новый год, что не пожелается - всё всегда сбывается!»		Заместитель директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
ЯНВАРЬ 2024 года			
1.	Развлекательная программа «Рождество Христово»	январь	Воспитатели
2.	Кураторский час «Викторина «Умный пешеход»		Кураторы групп
3.	Первенство техникума по полиатлону		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
4.	Вечер отдыха посвященный Татьянинному дню		Воспитатели
5.	Кураторский час «День полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады»		Кураторы групп
6.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– Татьянин день (праздник студенчества)		Заместитель директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
7.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
8.	Первенство техникума по бадминтону		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Развлекательная программа «Крещенский вечерок»		Воспитатели
ФЕВРАЛЬ 2024 года			
1.	Первенство города по зимнему многоборью		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
2.	Лыжня России-2020		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Кураторский час «Мой выбор – моя профессия»		Кураторы групп

4.	Первенство города по бадминтону		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
5.	Кураторский час «5 февраля - День освобождения г. Старый Оскол от фашистских захватчиков»		Кураторы групп
6.	Вечер отдыха посвященный Дню защитника Отечества		Воспитатели
7.	Час общения «Защитникам Отечества посвящается»		Воспитатели
8.	Встреча - диалог с представителями ОГАПОУ «Старооскольский медицинский колледж» на тему репродуктивное здоровье подростка.		Заместитель директора по УВР
9.	Кураторский час «Есть такая профессия – Родину защищать!»		Кураторы групп
10.	Мероприятие в библиотеке «Великий и могучий русский язык!», посвящённое Международному дню родного языка		Заведующий библиотекой
11.	Вечер для обучающихся «Армейский калейдоскоп»		Заместитель директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп, педагог-организатор ОБЖ
12.	Поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества		
13.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
14.	Воспитательное мероприятие «Дети и война» (посвященная детям войны Старого Оскола)		Воспитатели
15.	Психологический практикум «Два шага до конфликта»		Воспитатели
МАРТ 2024 года			
1.	Кураторский час «Историческая викторина - 8 Марта славим Дам!»		Кураторы групп
2.	Праздничная программа «8 Марта славим Дам!»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования,
3.	Кураторский час «От экологии природы к экологии души»		Кураторы групп
4.	Вечер отдыха «Нет прекрасней ВЕСНЫ»		Воспитатели
5.	Конкурс рисунков и фотографий экологической направленности «Экология. Природа. Человек»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования,
6.	Кураторский час «День воссоединения Крыма с Россией»		Кураторы групп
7.	Встреча-диалог с приглашенными специалистами Центробанка в рамках Всероссийской программы «Дни финансовой грамотности»		Зам.директора по УВР
8.	Первенство города по мини-футболу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Первенство техникума по волейболу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
10.	Товарищеские встречи по волейболу с ДЮСШ		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,

11.	Товарищеские встречи по волейболу с СИТТ		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Сдача норм ГТО		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
13.	Товарищеские встречи по баскетболу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
14.	День здоровья		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
15.	Первенство города по волейболу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
16.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам

АПРЕЛЬ 2024 года

1.	Литературно-музыкальная композиция «Да не порвется связь времен»	апрель	Воспитатель
2.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест) – День смеха		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
3.	Первенство техникума по многоборью		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
4.	Проведение анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий		Зам.директора по УВР,
5.	Кураторский час «12 апреля - День космонавтики»		Кураторы групп
6.	Первенство города по стритболу		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
7.	Организация встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью профилактики правонарушений и преступлений среди молодежи		Зам.директора по УВР, соц. педагог
8.	Кураторский час «Взгляд в будущее»		Кураторы групп
9.	Трудовой субботник		Зам.директора по АХР, кураторы групп
10.	Вечер отдыха «Смеяться разрешается»		Воспитатели
11.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам

МАЙ 2024 года

1.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– - Праздник весны и труда		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
2.	День здоровья		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Конкурс военной песни к Дню победы 9 мая		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, педагог-организатор

			ОБЖ
4.	Участие в акции «Бессмертный полк»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, педагог-организатор ОБЖ, воспитатели
5.	Участие в акции «Георгиевская ленточка»		
6.	Кураторский час «Международный день семьи»		Кураторы групп
7.	Трудовой десант. Акция «Посади дерево и сохрани его»		Зам.директора по АХР, кураторы групп
8.	Кураторский час «Круглый» стол - Успешная личность в мире профессий		Кураторы групп
9.	Первенство города по лёгкой атлетике		Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
10.	Первенство области по кроссу		
11.	Первенство области по настольному теннису		
12.	Первенство области по волейболу		
13.	Первенство области по баскетболу		
14.	Первенство области по многоборью		
15.	Торжественная линейка «Последний звонок»		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
16.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
17.	Вечер: «Орден на груди»		Воспитатели
18.	Философский круглый стол «И снова о любви»		Воспитатели
ИЮНЬ 2024 года			
1.	«День памяти» посвященный началу Великой отечественной войны	июнь	Воспитатели
2.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– Международный день защиты детей		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
3.	Кураторский час «На что потратить жизнь»		Кураторы групп
4.	Посещение спектаклей, выставок		Воспитатели
5.	Кураторский час «350 лет со дня рождения Петра I»		Кураторы групп
6.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– День России		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
7.	Кураторский час «22 июня – День памяти и скорби»		Кураторы групп
8.	Флешмоб ко Дню молодёжи		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
9.	Работа объединений по интересам		Руководители объединений по интересам
10.	Выпускной вечер		Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп 4-го курса

АВГУСТ 2024 года

1.	Педагогический совет	По плану	Зам.директора по УР, УПР, УВР, УМР
2.	Заседание Совета кураторов	По плану	Зам.директора по УВР, руководитель ЦМК кураторов
3.	Заседание Студенческого совета	По плану	Зам. директора по УВР
4.	Собрание обучающихся по учебным группам перед началом учебного года	По плану	Кураторы групп
5.	Собрание Студенческого совета посвящённое 1 сентября Дню знаний	По плану	Зам. директора по УВР

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,

Кабинет «Охраны труда»

Кабинет «Организации производства»,

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

Кабинет «Технологического оборудования»,

Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»

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

Кабинет «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий

Кабинет «Технологии хранения и переработки зерна и семян»,

Кабинет «Технологии производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака»,

Кабинет «Технологии производства консервов и пищевконцентратов»,

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

Лаборатории:

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,

Лаборатория, «Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»,

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

Лаборатория «Технологии хранения и переработки зерна и семян»,

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

Лаборатория «Технологии производства консервов и пищевконцентратов»,

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

Спортивный комплекс³

Залы: Спортивный зал, оснащенный:

- *оборудованными раздевалками;*

- *спортивным оборудованием:*

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный:

- *оборудованием:*

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

- *техническими средствами обучения:*

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
лазерная указка;
средства аудиовизуализации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

- *оборудованием:*

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный:

- *оборудованием:*

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

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя,
столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря),
раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером,
средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями
(натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами,
мультимедийными пособиями).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной; рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря); раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером; средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Технологического оборудования», оснащенный оборудованием: комплект учебно-методической документации; комплект плакатов технологического оборудования, схем; инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ; справочная литература, техническими средствами: комплект учебно-методической документации; комплект плакатов технологического оборудования, схем; макет свеклосахарного завода; инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

Кабинет «Организации производства», оснащенный оборудованием: рабочие места на 25-30 обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект нормативной литературы, комплект учебно-методической литературы, доска, электронные презентации по темам, плакаты по темам, видеофильмы; техническими средствами обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска.

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Социального педагога»

компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет;
многофункциональный принтер;
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место педагога;
стенды;

Кабинет «Социального психолога»

компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет;
многофункциональный принтер;
мягкие кресла

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место педагога;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
магнитофон.
стенды;

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная:

Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции,

Оборудование для учета количества поступающего сырья,

Объемные счетчики, индукционные расходомеры,

Тензометрические устройства для учета количества сырья,

Устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе,

Оборудование для внутризаводской транспортировки сырья и готовой продукции
различные насосы: центробежные, винтовые, шестеренчатые, мембранные и плунжерные,

Емкостное технологическое оборудование,

Изотермические резервуары, обычные резервуары, резервуары для осуществления биотехнологических процессов

Перемешивающие устройства резервуаров.

Приборы и средства контроля количества и качества сырья или продукта в резервуаре

Оборудование для очистки сырья и полуфабрикатов фильтры, центрифуги, центробежные очистители, магнитные улавливатели

Оборудование для разделения жидкостей и дробления твердого сырья сепараторов периодического и непрерывного действия. Коллоидные мельницы, дробилки, мясорубки, волчки, куттеры,

Оборудование для диспергирования жидких и низкопластичных сред гомогенизаторов для жидких вязкопластичных сред,

Оборудование для тепловой обработки жидких, вязкопластичных и твердых сред пластинчатых пастеризационных установок, трубчатых установок, роторных скребковых теплообменников, варочных котлов, жарочных печей,

Оборудование для концентрирования сырья вакуум-выпарных установок – циркуляционных и пленочных.

Многокорпусные вакуумвыпарные установки.

Ультрафильтрационные установки и установки обратного осмоса.

Оборудование для сушки продуктов распылительных сушилок. Сушка в среде инертных тел. Сублимационные сушильные установки периодического, полунепрерывного и непрерывного действия (по выбору профессии).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная оборудованием: рабочие столы, моечные ванны, холодильное оборудование, стеллаж для хранения готовой продукции, жарочные и конвекционные шкафы, электрические плиты, машина для замеса теста, миксеры, шкаф шоковой заморозки, мясорубка, настольные весы, производственный инвентарь.

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

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