

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОМОСКОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЙ»
(ГПОУ ТО «НТПБ»)**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

2023 год

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее – ПОП СПО) 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.

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

Организация-разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Экспертные организации:

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. <i>Общие компетенции.....</i>	9
4.2. <i>Профессиональные компетенции.....</i>	12
Раздел 5. Структура образовательной программы	39
5.1. <i>Учебный план</i>	39
5.2. <i>Рабочая программа воспитания</i>	39
5.3. <i>Календарный план воспитательной работы.....</i>	42
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	42
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы</i>	42
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы</i>	50
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся</i>	52
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся.....</i>	53
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	53
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....</i>	54
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	54

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 2022 г. № 973 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего 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 ОПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

– 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 профессиональная 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 по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

– производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях;

– производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;

– производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

– производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;

– производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях;

– производство консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях;

– производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях;

– производство субтропических, пищевкусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

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

¹ Образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией².

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности³

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

² Общий вид деятельности является обязательным к освоению при выборе любой направленности.

³ Перечень направленностей в ПОП указывается в полном объеме (все возможные сочетания, предусмотренные примерным учебным планом), а образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

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

Формы обучения: очная, очно-заочная.

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

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

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

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников⁴: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

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

⁴ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

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

технологическими инструкциями (по выбору)	инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство субтропических, пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевых концентратов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевых концентратов и табака в соответствии с технологическими инструкциями

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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;

		<p>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;</p> <p>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 поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
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	<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</p>

	ситуациях.	<p>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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<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>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	<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>

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем	Навыки: Работы и технического обслуживания оборудования и

<p>оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>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>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: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных</p>

		<p>приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Знания: Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>Навыки: 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: 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: Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое</p>	<p>Навыки: Подготовки рабочего места,</p>

	<p>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>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: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями (по</p>	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими</p>	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе</p>

выбору)	инструкциями	выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян	Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры

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

<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Знания: Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования,</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		процесса и правила упаковки консервов и пищевых концентратов) на специальном технологическом оборудовании
Выполнение технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Знания: Основных технологических операций и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>

		<p>Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на</p>	<p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p> <p>Умения: Определять готовность изделий,</p>

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

		специальном технологическом оборудовании
Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях. Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>

		автоматизированных технологических линиях по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	<p>Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p> <p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества субтропических, пищевкусовых</p>

		продуктов и табака
	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Навыки: Упаковки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака Стадий технологического процесса и правила упаковки субтропических, пищевкусовых продуктов и табака) на специальном технологическом оборудовании</p>

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (в академических часах)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)				
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		
					Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практика	1 сем (17/0/0/0)	2 сем (23/1/0/0)	3 сем (14/3/0/0)	4 сем (14/4/5/1)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1/9/5	1476		1476	464	1012		504	685	140	147
ОУД.01	Русский язык	Э	72		72	39	33		22	50	0	0
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	108		108	54	54		34	74	0	0
ОУД.03	История	-,ДЗ	136		136	90	46		68	68	0	0
ОУД.04	Обществознание	-,ДЗ	72		72	38	34		51	21	0	0
ОУД.05	География	-, ДЗ	72		72	44	28		51	21	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-,ДЗ	72		72	2	70		29	43	0	0
ОУД.07	Математика	-, -, Э	232		232	155	77		51	94	28	59
ОУД.08	Информатика	-, Э	144		144	38	106		51	93	0	0
ОУД.09	Физическая культура	З,ДЗ	72		72	14	58		32	40	0	0
ОУД.10	ОБЖ	-, -, ДЗ	68		68	22	46		0	0	54	14
ОУД.11	Физика	-,ДЗ	108		108	86	22		64	44	0	0
ОУД.12	Химия	-, Э	144		144	50	94		51	93	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, Э	144		144	76	68		0	44	58	42
ОУД.14	Индивидуальный проект	-, -, ДЗ	32		32	8	24		0	0	0	32
СГ. 00	Социально-гуманитарный цикл	1/6/0	248		248	108	140		36	0	98	114
СГ. 01	История России	-, ДЗ	40		40	40	-		0	0	40	0
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	44		44	-	44		0	0	30	14

СГ. 03	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	36		36	20	16		0	0	0	36
СГ. 04	Физическая культура	-, -, 3, ДЗ	52		52	2	50		0	0	28	24
СГ. 05	Основы бережливого производства	-, -, -, ДЗ	40		40	24	16		0	0	0	40
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36		36	22	14		36	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5/-	274		274	170	104		53	71	84	66
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		36	24	12		36	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	88		88	68	20		17	71	0	0
ОП.03	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	36		36	12	24		0	0	0	36
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, ДЗ	72		72	48	24		0	0	42	30
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	-, -, ДЗ	42		42	18	24		0	0	42	0
П.00	Профессиональный цикл	-/-/6	918		450	310	140	432	19	107	288	504
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-/Э	162		90	70	20	72	19	107	0	36
МДК.01.0 1	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	-, Э	90		90	70	20		19	71	0	0
УП.01	Учебная практика		36					36		36		
ПП.01	Производственная практика		36					36				36
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбор)	-/Э	360		180	120	60	144	0	0	288	72
МДК.02.0	Технико-технологические основы	-, -, Э	180		180		60		0	0	180	0

1	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					120						
УП.02	Учебная практика		108					108			108	
ПП.02	Производственная практика		72					72				72
ПМ.03	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	-/Э	396		180	120	60	216	0	0	0	396
МДК.03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	-, -, Э	180		180	120	60		0	0	0	180
УП.03	Учебная практика		144					144				144
ПП.03	Производственная практика		72					72				72
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация		36									36
Всего		2/20/11	2952		2448	1052	1396	468	612	863	610	507
Государственная (итоговая) аттестация В форме демонстрационного экзамена					Всего	Дисциплин и МДК			612	827	502	614
						учебной практики			-	36	108	144
						производст. практики			-	-	-	180
						экзаменов			-	4	1	6
						дифф. зачетов			2	8	2	8
зачетов			1	-	1	1						

5.2. Рабочая программа воспитания

5.2.1. 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, 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.

5.2.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.3. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Примерные условия реализации 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 кондитерских сахаристых изделий»

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс⁵

Залы:

– 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;

⁵ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый *оборудованием*:
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:
компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия, магнитофон.

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

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

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

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

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

др.;

техническими средствами:

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный *оборудованием*:

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

др.;

техническими средствами:

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

Кабинет «Охраны труда», оснащенный *оборудованием*:

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

др.;

техническими средствами:

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный

оборудованием:

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

техническими средствами:

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

Кабинет «Технологического оборудования», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,

техническими средствами:

комплект учебно-методической документации,
комплект плакатов технологического оборудования, схем,
макет свеклосахарного завода,
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

Кабинет «Организации производства», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,

техническими средствами:

интерактивная доска,
компьютер с лицензионным программным обеспечением,
мультимедийный проектор,
комплект нормативной литературы,
комплект учебно-методической литературы,
электронные презентации по темам,
плакаты по темам,
видеофильмы.

Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов», оснащенный *оборудованием:*

доска учебная,
рабочее место преподавателя,

рабочие места по количеству обучающихся,

техническими средствами:

комплект учебно-методической документации,
комплект плакатов технологического оборудования, схем,
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ,
справочная литература,
макет свеклосахарного завода.

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

рабочее место преподавателя,
рабочие места по количеству обучающихся,

техническими средствами:

компьютер с лицензионным программным обеспечением,
мультимедийный проектор.

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал с выходом в интернет», оснащенный *оборудованием:*

стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой,
кресло библиотекаря,
стол ученический,
стул ученический,
стеллажи библиотечные,
шкаф закрытый для хранения учебного оборудования,
шкаф для газет и журналов,
стол для выдачи пособий,
шкаф для читательских формуляров,
каталожный шкаф,

техническими средствами:

мобильная электронная библиотека,
компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, автоматизированная информационно-библиотечная система (АИБС).

Кабинет «Актный зал», оснащенный *оборудованием:*

стул мягкий/секционные стулья/скамьи,
трибуна для докладчика,
система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования),

техническими средствами:

интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) или проектор и экран для проектора,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации),

музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный центр/микрофоны/микшерные пульта/музыкальные инструменты),

световое оборудование (прожекторы/светильники/генераторы сценических эффектов).

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная оборудованием: оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции, оборудование для учета количества поступающего сырья, объемные счетчики, индукционные расходомеры, тензометрические устройства для учета количества сырья, устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе, оборудование для 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 «Сырья и сахаристых продуктов», оснащенная оборудованием:
электрическая печь,
шкаф жарочный электрический,
электромиксер,
плита электрическая,
холодильник,
весы электронные,
лабораторная посуда в ассортименте (тарелки, ложки, веселки, мерные кружки, сита, силиконовые формы),
пятивалковая мельница,
темперающая машина,
варочный котел,
глазирочная машина,
машина для резки пластов,
тянущая машина,
вакуум-аппарат,
карамелеобкаточная машина,
карамелеформирующая машина,
карамелеформирующая машина,
охлаждающая машина,
жгутовывтягивающая машина,
охлаждающий шкаф,
открытый варочный котел,
фасовочный автомат.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная оборудованием:

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

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

рабочие столы,
ИДК,
сушильный шкаф,

литровая пурка,
лабораторная мельница,
наборы сит,
электрические плитки,
охладители,
МОК – 1,
весы электрические,
диафаноскоп,
разборные доски,
весы механические,
делитель БИС 1, тестомесы,
рассев лабораторный,
муфельная печь,
эксикатор,
тигли,
химическая посуда,
реактивы.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

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.⁶

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Организация технологического	

⁶ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

		процесса производства продуктов питания из растительного сырья	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

6.3.4. 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.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁷

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

⁷ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

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

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

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.