

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от 30.08.2022 г.

Утверждаю  
директор государственного  
автономного  
профессионального  
образовательного учреждения  
Новосибирской области  
«Новосибирский колледж  
пищевой промышленности и  
переработки»  
приказ от 31.08.2022 г № 250  
М.К. Романченко



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
**подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**  
19.01.07 Кондитер сахаристых изделий  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
Форма обучения очная

**Квалификации выпускника**  
Изготовитель конфет, машинист расфасовочно-упаковочных машин

Новосибирск, 2022 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 26-501.02 Кондитер сахаристых изделий, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 2.08.2013 года № 789, с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 года № 390.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2022 г

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы

ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

 Шлык А.А.

30.08.2022 г

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	8
Раздел 5. Структура образовательной программы	11
5.1. рабочий учебный план	11
5.2. календарный учебный график	12
5.3. Рабочая программа воспитания	11
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	13
6.1. Требования к материально-техническим условиям	13
6.2. Требования к кадровым условиям	13

### ПРИЛОЖЕНИЯ:

#### **I. Программы профессиональных модулей.**

- Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Изготовление конфет, драже
- Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Изготовление карамели, халвы
- Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
- Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Изготовление мармеладно-пастильных изделий
- Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
- Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики
- Приложение 1.7. Рабочая программа производственной практики

## **II. Программы учебных дисциплин.**

Приложение ОУП.01	2.1.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Русский язык					
Приложение ОУП.02	2.1.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Литература					
Приложение ОУП.03	2.1.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Иностранный язык					
Приложение ОУП.04	2.1.4.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Математика					
Приложение ОУП.05	2.1.5.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
История					
Приложение ОУП.06	2.1.6.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Физическая культура					
Приложение ОУП.07	2.1. 7.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Основы безопасности жизнедеятельности					
Приложение ОУП.08	2.1.8.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Астрономия					
Приложение ОУП.09	2.1.9.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Информатика					
Приложение ОУП.10	2.1.10.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Физика					
Приложение ОУП.11	2.1.11.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Родная литература					
Приложение УП.01	2.1.12.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Химия					
Приложение УК.01	2.1.13	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Основы профессиональной деятельности					
Приложение ОП.01	2.2.1.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					
Приложение ОП.02	2.2.2.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий					
Приложение ОП.03	2.2.3.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Экономические и правовые основы производственной деятельности					
Приложение ОП.04	2.2.4.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Безопасность жизнедеятельности					
Приложение ФК.01	2.2.5.	Рабочая	программа	учебной	дисциплины
Физическая культура					

## **III. Программа государственной итоговой аттестации.**

## **IV. Рабочая программа воспитания.**

## 1. Общие положения

**1.1.** Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, реализуемая ГАПОУ НСО Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 2.08.2013 года № 789 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 №29585).

ОПОП регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя:

учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 2.08.2013 года № 789 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 №29585);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 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";

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

(приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968);

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПШКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: изготовитель конфет-машинист расфасовочно-упаковочных машин.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации пекарь-кондитер 3996 академических часов (максимальная нагрузка), 2664 академических часов (аудиторная нагрузка со сроком обучения 2 года 10 месяцев).

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **3.1. Область, объекты и виды профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству кондитерских сахаристых изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье и материалы, применяемые для изготовления кондитерских сахаристых изделий;
- готовая кондитерская продукция;
- технологические процессы и операции производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- средства контроля.

Обучающийся по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий готовится к следующим видам деятельности:

1. Изготовление конфет, драже.
2. Изготовление карамели, халвы.
3. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
4. Изготовление мармеладо – пастильных изделий.
5. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1. Общие компетенции**

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной
- ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Изготовление конфет, драже.

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.

2. Изготовление карамели, халвы.

ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель

ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.

ПК 2.3. Изготавливать халву.

3. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.

4. Изготовление мармеладно-пастильных изделий.

ПК 4.1. Изготавливать мармелад.

ПК 4.2. Изготавливать пастилу.

ПК 4.3. Изготавливать зефир.

5. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

## 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	ЛР 2



добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной	ЛР 15

профессиональной и общественной деятельности.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)</b>	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОУП.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
ОУП.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
ОУП.03 Иностранный язык	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
ОУП.04 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУП.05 История	ЛР 1 - ЛР 8
ОУП.06 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОУП. 08 Астрономия	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОУП.09 Химия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
ОУП.10 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ОУП.11 Родная литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УП.01 Информатика	ЛР 3 - ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Приготовление теста	ЛР 1 - ЛР 17

ПМ.03 Разделка теста	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	ЛР 1 - ЛР 17
ФК.01 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Рабочий учебный план (прилагается)**

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

### **5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

### **5.3. Рабочая программа воспитания**

Цель воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы: личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным

ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническим условиям**

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

**Кабинеты:**

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;  
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
сырья и материалов в кондитерском производстве;  
кондитерской сахаристой продукции.

Кроме того, для реализации ППКРС СПО в колледже имеется:

- спортивный зал;
- открытый стадион;
- стрелковый тир;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал;
- компьютерный класс с подключением к Интернету.

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам

данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включают официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).