

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 6 от 18.04.2023 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного
профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 18.04.2023 г № 106/1
_____ М.К. Романченко

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Форма обучения очная

Срок обучение-1 год 10 мес. (на базе основного общего образования)

Квалификации выпускника
Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Новосибирск, 2023 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973 (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 19 декабря 2022 г. N 71641).

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

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от 18.04.2023 г.

Разработчики:

А.В. Чупина – заместитель директора по учебно-производственной работе

Г.В. Векшина - методист

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	11
Раздел 5. Структура образовательной программы	14
5.1. Рабочий учебный план	14
5.2. Календарный учебный график	14
5.3. Рабочие программы	14
5.4 Рабочая программа воспитания	15
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	15
6.1. Требования к материально-техническим условиям	15
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и базпрактики	15
6.3.Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	32
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся	33
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	34
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	35
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	35
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
I. Программы профессиональных модулей.	
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования	

производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (Для направления Пекарь)

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (Для направления Кондитер сахаристых изделий)

Приложение 1.3. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.4. Рабочая программа производственной практики

II. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебного предмета

УП.01 Русский язык

Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебного предмета

УП.02 Литература

Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебного предмета

УП.03 История

Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебного предмета

УП.04 Обществознание

Приложение 2.1.5. Рабочая программа учебного предмета

УП.05 География

Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебного предмета

УП.06 Иностранный язык

Приложение 2.1.7. Рабочая программа учебного предмета

УП.07 Математика

Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебного предмета

УП.08 Информатика

Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебного предмета

УП.09 Физическая культура

Приложение 2.1.10. Рабочая программа учебного предмета

УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебного предмета

УП.11 Физика

Приложение 2.1.12. Рабочая программа учебного предмета

УП.12 Химия

Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебного предмета

УП.13 Биология

Приложение 2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины

ИП.01 Индивидуальный проект

Приложение 2.2.2. Рабочая программа учебной дисциплины

СГ.01 История России

Приложение 2.2.3. Рабочая программа учебной дисциплины

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.2.4. Рабочая программа учебной дисциплины

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 2.2.5. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.04 Физическая культура
Приложение 2.2.6. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.05 Основы бережливого производства
Приложение 2.2.7. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.06 Основы финансовой грамотности
Приложение 2.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
Приложение 2.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
Приложение 2.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 Охрана труда
Приложение 2.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 2.3.5. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

III. Программа государственной итоговой аттестации

IV. Рабочая программа воспитания.

1. Общие положения

1.1. Данная ОПОП 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 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 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));

- 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");

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1999 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 г. N 68887);

- 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;

ППКРС – 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

Программа сочетает обучение в образовательной организации и практику в организации или на предприятии.

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

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья» осваивает общие виды деятельности:

-техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

-выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

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

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья **2952** академических часа со **сроком обучения 1 год 10 месяцев**.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ¹
и (или)	
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями ²

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 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей

¹ Для направления Пекарь

² Для направления Кондитер сахаристых изделий

социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4.2. Профессиональные компетенции

Наименование видов деятельности	Код и наименование компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями³</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>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</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>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>
<i>и (или)</i>	
<p>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями⁴</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>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.</p> <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>

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,	ЛР 2

³ Для направления Пекарь

⁴ Для направления Кондитер сахаристых изделий

экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях 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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
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 профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15

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)	
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.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
УП.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
УП.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УП.03 История	ЛР 1 - ЛР 8
УП.04 Обществознание	ЛР 1 - ЛР 8
УП.05 География	ЛР 1 - ЛР 8
УП.06 Иностранный язык	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
УП.07 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.08 Информатика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.09 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
УП.11 Физика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.12 Химия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
УП.13 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ИП.01 Индивидуальный проект	ЛР 1 - ЛР 17
СГ.01 История России	ЛР 1 - ЛР 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
СГ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
СГ.05 Основы бережливого производства	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Охрана труда	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17
ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	ЛР 1 - ЛР 17

технологическими инструкциями ⁵	
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями ⁶	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17

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 предметов и 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 предметам и 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 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3. Рабочие программы

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, модулей и практик разработаны в соответствии с учебным планом, рассмотрены и одобрены на заседании предметно-цикловых комиссий, согласованы с работодателями (для программ практик) и утверждены директором колледжа. Рабочие

⁵Для направления Пекарь

⁶Для направления Кондитер сахаристых изделий

программы перечисленных учебных предметов, дисциплин, модулей и практик приведены в Приложении 2, 3.

5.4. 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

Специальные помещения представляют 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.

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.

6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

УП.01 Русский язык	<u>Кабинет Русского языка и литературы</u>
УП.02 Литература	Оборудование: Ученический стол - 13 Ученический стул - 26 Шкафы – 3 Тумба - 1 Интерактивная доска – 1 Классная доска - 1 Ученические настенные доски - 2 Стенды настенные - 2 Настенные плакаты - 4 Картины настенные - 3 Настенные часы - 1 Стул преподавателя - 2 Стол преподавателя - 1 Стол с тумбочкой для принтера - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Колонки для процессора, пар - 1 Проектор 1 Часы настенные 1

	Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.03 История	<u>Кабинет истории и обществознания.</u>
УП.04 Обществознание	Оборудование: Стол компьютерный 1 Кресло компьютерное – 1 Тумба - 3 Стол ученический - 13 Стул ученический – 26 Стенд - 1 Рулонная штора – 3 Жалюзи - 3 Стол письменный – 1 Стул- 1 Интерактивная доска Проектор - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Клавиатура - 1 Мышь - 1 Колонки – 2 Набор плакатов «Шаги истории» - 36 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.05 География	<u>Кабинет географии.</u> Оборудование: Стол рабочий - 1 Стул компьютерный- 1 Стол ученический - 14 Стул ученический - 27 Стул мягкий (чёрный) - 1 Тумба для документов - 1 Классная доска – 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Колонки – 1 Принтер - 1 Сетевой фильтр - 1 Мультимедиа проектор - 1 Экран для мультимедиа проектора - 1 Кондиционер – 1 Стенд «Информация» - 2 Наглядные плакаты - 4 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.06 Иностранный язык	<u>Кабинет иностранного языка.</u> Оборудование: Ученические парты - 11 Компьютерный стол - 2 Шкаф для учебной литературы - 1 Тумбочка – 1 Стул – 22 Кресло – 1 Доска - 1 Плазменный телевизор Hyundai - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска-1 комплект плакатов по грамматике-1 Комплекты практических работ- 15 Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.

УП.07 Математика	<p><u>Кабинет математики.</u> Оборудование: Ученический стол – 13 Ученический стул - 26 Компьютерный стол - 1 Письменный стол - 1 Распашной шкаф - 1 Шкаф с полками – 5 Тумбочка - 2 Компьютерный стул – 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска - 1 Проектор – 1 Меловая доска - 1 Компьютерная мышь - 1 Принтер для печати - 1 Наглядные пособия 7. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.08 Информатика	<p><u>Кабинет информатики и кабинет по выполнению индивидуального проекта.</u> Оборудование в каждом кабинете: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебного предмета «Информатика» - 13 Интерактивное оборудование (в составе доски SmartBoart 680, проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1 Компьютерный стол - 13 Стол компьютерный угловой - 1 Парт – 10 Стул ученический - 20 Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1 Колонки sven – 1 Тумба с полками - 1 Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, плакаты, дидактический и раздаточный материалы; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; вспомогательное оборудование; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.</p>
УП.09 Физическая культура	<p><u>Спортивный зал.</u> Оборудование: Горизонтальная скамья -2 Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) -1 Стол теннисный -2 Скамья универсальная -1 Мяч баскетбольный -20 Мяч волейбольный -20 Мяч футбольный -5 Мат №6 100*200*10 -6 Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой (2021) -1 Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1-1 Шведская стенка 3,2*1,0 м (2018)- 6 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1</p>

	<p>Кольцо баскетбольное -2 Мат гимн. порол., шт -4 Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт -10 Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт -2 Мяч футбольный Torres Futsal, р4 (2020) -4 Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча -3 Насос для мяча-1 Скакалка-10 Секундомер электронный, Россия -1 Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020) -2 Тен ракетка -6 Теннисный стол , шт -1 Форма волейбольная с нанесением (женская), компл -6 Футболка баскетбольная с номером (жен) -8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт -4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом-2</p> <p><u>Тренажерный зал и лыжная база.</u> Оборудование для силовых упражнений: Велотренажер -21 Горизонтальная скамья -2 Беговая дорожка oхуген -1 Силовая скамья -3 Скамья универсальная -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) -1 Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) -1 Гриф штанги L-1800\301 Стойки для штанги к скамье -1 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1 Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм -6 Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм -2 Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм -4 Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм -4 Гиря 16 кг, -2 Гриф прямой стальн 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" -1 Оборудование: Ботинки лыжные ИК р.37-5-45, пар -35 Лыжи спортивно-беговые р.160-200, -45 Лыжные палки р.115-150, пар -45</p>
<p>УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p><u>Стадион с элементами полосы препятствий</u></p> <p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u> Оборудование: Стол учительский -1 Стол компьютерный -1 Тумбочка для бумаг -1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1 Доска школьная зеленая -1 Столы ученические -14 Стулья ученические -28 Стулья мягкие -4 Сейф -1 Учебный автомат: АК-74 -2 Штык-нож для автомата АК-74 -1</p>

	<p>Противогаз ГП-7В -7 Прибор химической разведки ВПХР -1 Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1 Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2 Офицерский защитный костюм: Л-1 -2 Набор имитаторов ранений и поражений -1 Медицинская аптечка -1 Носилки для транспортировки раненых -2 Тонометр – для измерения давления -1 Стенд: действия при пожаре -1 Плакат: первичные средства пожаротушения -1 Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3 Стенд: первая медицинская помощь -1 Плакат: классификация терроризма- 1 Плакат: инструкция при обстреле -1 Плакат: действия при получении угрозы -1 Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1 Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно -наглядные пособия, карты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>УП.11 Физика</p>	<p><u>Кабинет физики.</u> Оборудование: Стол ученический регулир. двухместный-16 Стул ученический регулируемый -28 Стул черный 3 Стол криволинейный 1 Кресло -1 Шкаф офисный -6 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Принтер -1 Доска ученическая -2 Аптечка первой помощи работникам ФЭС -1 Лабораторный стенд «Электроника Sum Om»-8 Набор лабораторный «Электричество» -3 Станция паяльная Quick 967 ESD 1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно -наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>УП.12 Химия</p>	<p><u>Кабинет химии.</u> Оборудование: Компьютер стационарный - 1 Принтер – 1 Доска ученическая - 2 Модели кристаллических решеток и органических веществ - 12 Коллекции полезных ископаемых, минералов и металлов - 3 Учебные плакаты по изучению химии - 20 Аптечка первой помощи работникам - 1 Наглядное пособие для самостоятельных работ - 6 Наглядное пособие для лабораторно- практических работ - 6 Наглядное пособие для аттестации студентов – 6 Стол для весов - 2 Стол для титрования - 2 Стол лабораторный рабочий - 2 Стол островной – 4 Стол пристенный - 3 Стол-мойка ЛАБ-ПРО МО30 - 2 Шкаф вытяжной для муфельных печей - 1</p>

	<p>Шкаф вытяжной – 1; Кресло – 20 Шкаф для лабораторной посуды - 2 Шкаф для одежды – 1 Шкаф для хранения реактивов 2 Сушилка для пробирок – 2. Химическая посуда (лабораторная): пробирки, колбы, воронки, химические стаканы, штативы, держатели, пипетки, бюксы, спиртовки, мерная посуда, чашки для выпаривания, ступки и пестик, пробиркосушитель, пробиркодержатель. Расходные материалы: химические реактивы, наборы: «Щелочи» «Органические вещества», «Образцы неорганических веществ», «Галогениды», «Сульфаты, сульфиты, сульфиды», «Галогены», «Металлы и оксиды», «Нитраты», «Соединения хрома», «Индикаторы». Периодическая система Д. И. Менделеева; Плакаты по органической и неорганической химии. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.13 Биология	<p><u>Кабинет биологии.</u> Оборудование: Стол рабочий - 1 Стул компьютерный- 1 Стол ученический - 14 Стул ученический - 27 Стул мягкий (чёрный) - 1 Тумба для документов - 1 Классная доска – 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Колонки – 1 Принтер - 1 Сетевой фильтр - 1 Мультимедиа проектор - 1 Экран для мультимедиа проектора - 1 Кондиционер – 1 Стенд «Информация» - 2 Наглядные плакаты - 4 Макет молекул - 4 Макет ДНК - 1 Скелет - 1 Жалюзи - 3 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ИП.01 Индивидуальный проект	<p><u>Кабинет информатики и кабинет по выполнению индивидуального проекта.</u> Оборудование в каждом кабинете: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебного предмета «Информатика» - 13 Интерактивное оборудование (в составе доски SmartBoart 680, проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1 Компьютерный стол - 13 Стол компьютерный угловой - 1 Парт – 10 Стул ученический - 20 Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1 Колонки sven – 1 Тумба с полками - 1 Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2</p>

	<p>Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, плакаты, дидактический и раздаточный материалы; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; вспомогательное оборудование; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.</p>
СГ.01 История России	<p><u>Кабинет истории и обществознания.</u> Оборудование: Стол компьютерный 1 Кресло компьютерное – 1 Тумба - 3 Стол ученический - 13 Стул ученический – 26 Стенд - 1 Рулонная штора – 3 Жалюзи - 3 Стол письменный – 1 Стул- 1 Интерактивная доска Проектор - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Клавиатура - 1 Мышь - 1 Колонки – 2 Набор плакатов «Шаги истории» - 36 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p><u>Кабинет иностранного языка.</u> Оборудование: Ученические парты - 11 Компьютерный стол - 2 Шкаф для учебной литературы - 1 Тумбочка – 1 Стул – 22 Кресло – 1 Доска - 1 Плазменный телевизор Hyundai - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Интерактивная доска-1 комплект плакатов по грамматике-1 Комплекты практических работ- 15 Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u> Оборудование: Стол учительский -1 Стол компьютерный -1 Тумбочка для бумаг -1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1 Доска школьная зеленая -1 Стол ученические -14 Стулья ученические 28 Стулья мягкие -4 Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 -2 Штык-нож для автомата АК-74 -1 Противогаз ГП-7В -7 Прибор химической разведки ВПХР -</p>

	<p>Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1 Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2 Офицерский защитный костюм: Л-1 -2 Набор имитаторов ранений и поражений -1 Медицинская аптечка -1 Носилки для транспортировки раненых -2 Тонометр – для измерения давления -1 Стенд: действия при пожаре -1 Плакат: первичные средства пожаротушения -1 Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3 Стенд: первая медицинская помощь -1 Плакат: классификация терроризма-1 Плакат: инструкция при обстреле -1 Плакат: действия при получении угрозы -1 Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1 Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>СГ.04 Физическая культура</p>	<p><u>Спортивный зал.</u> Оборудование: Горизонтальная скамья -2 Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) -1 Стол теннисный -2 Скамья универсальная -1 Мяч баскетбольный -20 Мяч волейбольный -20 Мяч футбольный -5 Мат №6 100*200*10 -6 Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой (2021) -1 Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1-1 Шведская стенка 3,2*1,0 м (2018)- 6 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1 Кольцо баскетбольное -2 Мат гимн. порол., шт -4 Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт -10 Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт -2 Мяч футбольный Torres Futsal, р4 (2020) -4 Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча -3 Насос для мяча-1 Скакалка-10 Секундомер электронный, Россия -1 Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020) -2 Тен ракетка -6 Теннисный стол , шт -1 Форма волейбольная с нанесением (женская), компл -6 Футболка баскетбольная с номером (жен) -8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт -4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом-2</p> <hr/> <p><u>Тренажерный зал и лыжная база.</u> Оборудование для силовых упражнений: Велотренажер -21 Горизонтальная скамья -2</p>

	<p>Беговая дорожка oхуген -1 Силовая скамья -3 Скамья универсальная -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) -1 Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) -1 Гриф штанги L-1800\301 Стойки для штанги к скамье -1 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1 Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм -6 Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм -2 Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм -4 Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм -4 Гири 16 кг, -2 Гриф прямой стальн 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" -1 Оборудование: Ботинки лыжные ИК р.37-5-45, пар -35 Лыжи спортивно-беговые р.160-200, -45 Лыжные палки р.115-150, пар -45</p>
	<p><u>Стадион с элементами полосы препятствий</u></p>
<p>СГ.05 Основы бережливого производства</p>	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин и бережливого производства.</u> Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1</p>
<p>СГ.06 Основы финансовой грамотности</p>	<p>Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p><u>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</u> Оборудование: Учебно-методические пособия для обучающихся: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1 Экран-1 Проектор-1 Ванна консольная -1 Весы аналитич. (0,001г) -1 Микроскоп "Альтами 104" 2 Микроскоп Levenhuk Rainbow 50L PLUS -7 Стол лабораторный высокий -1 Стол письменный ЛАБ-1500 -1 Стол пристенный физический-6 Шкаф для документов ЛАБ-800 -1 Шкаф для одежды ЛАБ-800 -2 Шкаф для приборов ЛАБ-800- 2 Шкаф для хранения реактивов -1 Шкаф с застекленным верхом -1 Штатив ШЛ-98 -1</p>

	<p>Пинцет мед. 150мм- 2 Стол ученический регулир 2-местн. -8 Стул ученич регул. -16 Стул офисн. черн. -1 табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) -9 Табурет М92 стационар, иск кожа черн. -7 Цифровая фотокамера Levenhuk-1 Штатив для 12 пробирок -1 Посуда лабораторная. Расходные материалы: химические реактивы. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p><u>Кабинет основ товароведения продовольственных товаров.</u> Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученический-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя- 1 Шкаф – 3 Стеллаж - 1 Доска магнитная зелёная- 1 Стол компьютерный -1 Компьютер (Intel Pentium) с лицензионным программным обеспечением - 1 Принтер HP Laser Jet 1160 - 1 Проектор Vivitek -1 Стенд информационный – 1 Жалюзи – 3 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>ОП.03 Охрана труда</p>	<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u> Оборудование: Стол учительский -1 Стол компьютерный -1 Тумбочка для бумаг -1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1 Доска школьная зеленая -1 Столы ученические -14 Стулья ученические 28 Стулья мягкие -4 Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 -2 Штык-нож для автомата АК-74 -1 Противогаз ГП-7В -7 Прибор химической разведки ВПХР - Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1 Общевоинской защитный костюм (ОЗК) -2 Офицерский защитный костюм: Л-1 -2 Набор имитаторов ранений и поражений -1 Медицинская аптечка -1 Носилки для транспортировки раненых -2 Тонометр – для измерения давления -1 Стенд: действия при пожаре -1 Плакат: первичные средства пожаротушения -1 Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3 Стенд: первая медицинская помощь -1</p>

	<p>Плакат: классификация терроризма- 1 Плакат: инструкция при обстреле -1 Плакат: действия при получении угрозы -1 Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1 Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><u>Кабинет организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места</u></p> <p>Оборудование:</p>
ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	<p><u>Кабинет технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.</p>
УП.01.01 Учебная практика	<p><u>Учебная пекарня.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2,</p>

	<p> Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестоукладочная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлебоборозка-2 Шкаф кухонный-2, Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроёмкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры. </p>
<p> ПП.01.01 Производственная практика </p>	<p> <u>Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5.</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и пирожных. Оборудование технологических линий по изготовлению печенье и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста. </p> <p> <u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. </p>

	<p><u>Производственный цех ЗАО «Шоколадная фабрика «Новосибирская».</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению карамели, мармелада, глазированных конфет, шоколада, зефира, драже</p> <p><u>Производственный цех ООО «Сибирский кондитер»</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><u>Кабинет выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</u> Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученических-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя с тумбочкой -1 Доска магнитная зелёная -1, Доска-1 Компьютер в комплекте с принтером и колонкой с лицензионным программным обеспечением -1, Тумба для бумаг -1 Шкаф для документов -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.</p>
<p>УП.02.01 Учебная практика</p>	<p><u>Учебная пекарня.</u> Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестокаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлеборезка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроёмкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дrajировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1</p>

	<p>Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры.</p>
<p>ПП.02.01 Производственная практика</p>	<p><u>Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5.</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и пирожных. Оборудование технологических линий по изготовлению печенье и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста.</p>
	<p><u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.</p>
<p>ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><u>Лаборатория сырья и материалов в кондитерском производстве: кондитерской сахаристой продукции.</u> Оборудование: Лабораторная мебель -1 Стул -29 Стол преподавателя -1 Стол ученический -3 Компьютер с лицензионным программным обеспечением -1 Доска интерактивная -1 Мойка лабораторная -1 Доска меловая -1 Мойка -1 Шкаф сушильный-1 Химическая посуда 8 комплектов Прибор ИДК -2 Спектрофотометр -1 Набор сит -1 Аквадистеллятор -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.</p>
<p>УП.02.01 Учебная практика</p>	<p><u>Учебная пекарня.</u> Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4,</p>

	<p>Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестозакаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлебобрезка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроёмкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дращировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры.</p>
<p>ПП.02.01 Производственная практика</p>	<p>Производственный цех ЗАО «Шоколадная фабрика «Новосибирская». Спецодежда. Инструкционные технологические карты. Оборудование технологических линий по изготовлению карамели, мармелада, глазированных конфет, шоколада, зефира, драже</p> <p>Производственный цех ООО «Сибирский кондитер» Спецодежда. Инструкционные технологические карты. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и кондитерских изделий</p>
<p>Самостоятельная и воспитательная работа</p>	<p><u>Актный зал.</u> Оборудование: Пианино -1 Кресло «Дебют-3» -32</p>

	<p>Микрофонная стойка "журавль"-3 Комплект студийного оборудования - 1 Вертикальные жалюзи Венера 360*420 см. цвет золото - 6 Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A -2 Акустическая система FS-400z -2 Активный микшерный пульт 1062 -1 Компьютер в сборе с монитором дцп -1 Микрофонная радиосистема VOLTA US-1 с руч.динамич.микрофоном UHF диапазона-1 Мультимедийный проектор Д6510- 1 Проекционный экран Digis Electra (300*400) -1 Домашняя аудиосистема LG CM2460 -1 Ноутбук лицензионным программным обеспечением -1.</p>
	<p><u>Тир.</u> Оборудование: Тумба классной доски -1 Турник-брусья ПРОФИ -1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1 Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021 -1 Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021) -1 Интерактивный лазерный тир "Рубин" ИЛТ-110 "Кадет-3" (комплект) -1 Стул Персона кожзам -1 Стол ученический двухместный -1 Стул ученический -14 Стол письменный -1 Ящик металлический -1</p>
	<p><u>Библиотека с читальным залом.</u> Оборудование: Компьютеры с лицензионным программным обеспечением, с подключением к сети «Интернет» и доступом к ЭБС -5 Принтер цветной -1; МФУ -1 Кресло офисное -2 Стол «Трапедия» -6 Стол двухместный -10 Стол компьютерный -5 Стул офисный -12 Стул мягкий -10 Тумба выкатная с 3 ящиками -2 Облучатель рециркулятор Алматон-200 -1 Стеллаж для книг -36 Стеллаж 16 секций, со вставкой -1 Огнетушитель -2 Ламинатор -1. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и 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). Подключение к ЭБС - «Лань»; «Юрайт».</p>
Государственная	<u>Лаборатория проведения демонстрационного экзамена.</u>

итоговая аттестация	<p>Оборудование и инструменты:</p> <p>Расстоечный шкаф</p> <p>Печь конвекционная с функцией пароувлажнения</p> <p>Весы для простого взвешивания</p> <p>Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной</p> <p>Стол с моечной ванной</p> <p>Смеситель для холодной и горячей воды</p> <p>Стол производственный разделочный</p> <p>Стеллаж сплошной разборный</p> <p>Многофункциональное устройство</p> <p>Ноутбук или персональный ПК с постоянным подключением к сети Интернета</p> <p>Противень алюминиевый</p> <p>Пластиковый контейнеры для теста</p> <p>Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой</p> <p>Миска металлическая (3 штуки на одного студента)</p> <p>Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)</p> <p>Нож поварской Поднос столовый</p> <p>Пластмассовый скребок</p> <p>Рукавица для пекарей с длинной манжетой</p> <p>Таз пластиковый для пищевых продуктов</p> <p>Таз пластиковый для пищевых продуктов</p> <p>Ложки столовые (5 шт на одного студента)</p> <p>Совок для сыпучих продуктов</p> <p>Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)</p> <p>Сито металлическое Ножницы Скалка</p> <p>Кисть пекарская из натуральной щетины</p> <p>Венчик Кружка мерная</p> <p>Стол производственный, со сплошной полкой 1800x600x850 мм</p> <p>Стол для презентации 1800x600x850 мм</p> <p>Печь конвекционная</p> <p>Подставка под конвекционную печь</p> <p>Противень для конвекционной печи алюминиевый</p> <p>Весы настольные электронные Микровесы</p> <p>Плита индукционная 2-конфорочная</p> <p>Планетарный настольный миксер</p> <p>Блендер Микроволновая печь</p> <p>Холодильный шкаф</p> <p>Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800</p> <p>Тележка-шпилька</p> <p>Противень для тележки шпильки</p> <p>Стол с моечной ванной 1000x600x850</p> <p>Смеситель холодной и горячей воды</p> <p>Подставка металлическая под разделочные доски Фен строительный</p> <p>Пирометр лазерный</p> <p>Корзина для мусора большая и малая</p> <p>Часы настенные</p> <p>Электрическая соковыжималка для цитрусовых</p> <p>Доска для темперирования шоколада 50x100 см</p> <p>Ванна для растапливания шоколада</p>
---------------------	---

	Кутер Зонт вытяжной Термометр электронный Поднос пластик Сотейник 2 л для индукционной плиты Сотейник 1,5 л для индукционной плиты Сотейник 1 л для индукционной плиты Сотейник 0,5 л для индукционной плиты Доска разделочная полипропилен белая 60x40 см Доска разделочная полипропилен белая 30x40 см Сито большое d=20 см Венчик большой Сито большое d=14 см Венчик малый Сито большое d=7 см стакан мерный 1 л Миска пластиковая 1 л Миска пластиковая 2 л Миска из нержавеющей стали 1 л Миска из нержавеющей стали 2 л Миска из нержавеющей стали 0,5 л Палетта кондитерская прямая Палетта кондитерская угловая Шпатель для работы с шоколадом 18x10 Шпатель для работы с шоколадом 22x10 Набор кондитерских насадок Ножницы Набор ножей 3 шт. Скалка деревянная Коврик силиконовый гладкий Лопатка силиконовая Терка для цедры Вилка для глазирования конфет Рама кондитерская квадратная Рамка для нарезных конфет Дисковый роликовый нож Кисть кондитерская силиконовая Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5.
--	---

Помещения, задействованные при организации самостоятельной и воспитательной работы, оснащены следующим оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Учебные аудитории (кабинеты) оснащены рабочими местами обучающихся, инструкционно-технологическими картами, учебно - наглядными пособиями, картами, плакатами, постерами, дидактическим и раздаточным материалом, современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Лаборатории и мастерские оснащены следующим оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- наборы инструментов и оборудование;
- средства индивидуальной защиты;
- расходный материал.

Реализация образовательной программы в форме практической подготовки предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. 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. Базы практик пересматриваются ежегодно с учетом требований ФГОС СПО.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС и ГИА. 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.

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 изданиями и 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). Подключение к ЭБС - «Лань»; «Юрайт». 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.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (для операционной системы Windows).

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019	Все дисциплины и модули
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций	Все дисциплины и модули
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский	Все дисциплины и модули
4	Гарант (справочно-правовая система) www.garant.ru	Правовые дисциплины
5	Консультант Плюс www.consultant.ru	Экономические дисциплины

Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

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

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.4. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико - ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих 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 рабочих.

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте в специализированных учебных кабинетах, лабораториях и мастерских колледжа;

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении производственной практики;

- 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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, 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 (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.5. Требования к организации воспитания обучающихся

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 4).

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.

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).

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объёме не ниже определённого в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

Расчеты нормативных затрат 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.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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.

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья.

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

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки (приложение 3)