

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

Срок обучение-2 год 10 мес. (на базе среднего общего образования)

Квалификации выпускника

техник-технолог

Новосибирск, 2023 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ООП СПО ППСЗ) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года (Зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 10 июня 2022 г. N 68840).

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	12
Раздел 5. Структура образовательной программы	15
5.1. Рабочий учебный план	15
5.2. Календарный учебный график	15
5.3. Рабочие программы	15
5.4. Рабочая программа воспитания	15
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	16
6.1. Требования к материально-техническим условиям	16
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики	16
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	31
6.4. Требования к практической подготовке обучаю	32
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	33
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	33
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	34
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
I. Программы профессиональных модулей.	
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
питания из растительного сырья

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (ПЕКАРЬ)

Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.7. Рабочая программа производственной практики

II. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебного предмета
СГ.01 История России

Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебного предмета
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебного предмета
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебного предмета
СГ.04 Физическая культура

Приложение 2.1.5. Рабочая программа учебного предмета
СГ.05 Основы финансовой грамотности

Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебного предмета
СГ.06 Основы бережливого производства

Приложение 2.1.7. Рабочая программа учебного предмета
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебного предмета
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебного предмета
ОП.03 Автоматизация технологических процессов Приложение 2.1.10.

Рабочая программа учебного предмета
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной
деятельности

Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебного предмета
ОП.05 Инженерная графика

Приложение 2.1.12. Рабочая программа учебного предмета
ОП.06 Техническая механика

Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебного предмета
ОП.07 Электротехника и электронная техника

Приложение 2.1.14. Рабочая программа учебного предмета

ОП.08 Метрология и стандартизация

Приложение 2.1.15. Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 2.1.16. Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 2.1.17. Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 Практикум по выполнению ВКР

III. Программа государственной итоговой аттестации

IV. Рабочая программа воспитания.

1. Общие положения

1.1. Данная ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 года.

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 № 973 от 11 ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология 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;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

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: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечение деятельности структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ).

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 техник-технолог производства продуктов питания из растительного сырья **4464** академических часа со **сроком обучения 2 года 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
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ПМ.06 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)

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 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
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

<p>лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p> <p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию</p>
<p>выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)</p>	<p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.</p> <p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в</p>

	<p>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>
--	---

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально 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.	ЛР 8

Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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
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 финансовой грамотности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
СГ.06 Основы бережливого производства	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Автоматизация технологических процессов	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 14 - ЛР 16
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.5 Инженерная графика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 14
ОП.06 Техническая механика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.07 Электротехника и электронная техника	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.08 Метрология и стандартизация	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 12, ЛР 13
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.11 Практикум по выполнению ВКР	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
УП.03.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.03.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 4, ЛР 6 - ЛР 9, ЛР 16, ЛР 17
УП.04.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.04.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ЛР 1 - ЛР 17
УП.05.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.05.01 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 19.02.11 Технология 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 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 специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СГ.01 История России	<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.
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<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>	<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 - 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</p>

	<p>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>
СГ.05 Основы финансовой грамотности	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин и бережливого производства.</u> Оборудование:</p>
СГ.06 Основы бережливого производства	<p>Интерактивная доска и проектор -1 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>
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<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 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</p>

	<p>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>
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	<p><u>Кабинет технологического оборудования производства пищевой продукции (по отраслям производства).</u> Оборудование:</p>
ОП.03 Автоматизация технологических процессов	<p>Стол ученический регулируемый 2-х местный -13 Стул ученический -26 Стул чёрный- 1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Мультимедиа проектор Vivitek -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Колонки -2 Кресло -1 Шкаф -1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	<p><u>Кабинет прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности.</u> Оборудование в каждом кабинете:</p> <p>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>
ОП.5 Инженерная графика	<p><u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u> Оборудование:</p> <p>Стол учительский угловой с тумбой -1 Стол компьютерный -14 Шкафы (Тумбы) для бумаг -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы</p>

	<p>Windows)-14 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный проектор -1 Доска интерактивная -1 Столы ученические -12 Стулья ученические -24 Кресло офисное -1 Стенд: информация -2 Набор моделей деталей -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.06 Техническая механика	<p><u>Кабинет механики и электротехники.</u> Оборудование:</p>
ОП.07 Электротехника и электронная техника	<p>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>
ОП.08 Метрология и стандартизация	<p><u>Кабинет метрологии и стандартизации</u> Оборудование: Стол ученический регулируемый 2-х местный -13 Стул ученический -26 Стул чёрный- 1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Мультимедиа проектор Vivitek -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Колонки -2 Кресло -1 Шкаф -1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>
ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин, правовых основ профессиональной деятельности и бережливого производства.</u></p>
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 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</p>

	<p>Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.11 Практикум по выполнению ВКР	<p><u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u> Оборудование: Стол учительский угловой с тумбой -1 Стол компьютерный -14 Шкафы (Тумбы) для бумаг -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный проектор -1 Доска интерактивная -1 Столы ученические -12 Стулья ученические -24 Кресло офисное -1 Стенд: информация -2 Набор моделей деталей -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<p><u>Кабинет выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</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>
УП.01.01 Учебная практика	<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</p>

	<p> Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестокачаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлебoreзка-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 Дрожировочный 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»:</u> <u>цех №1, №2, №3, №4, №5.</u> Спецдежда. 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 АО «Новосибхлеб».</u> Оборудование: Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. </p> <p> <u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецдежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба </p>

	и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<p><u>Кабинет технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</u></p> <p>Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхярусный -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.02.01 Учебная практика	<p><u>Учебная пекарня.</u></p> <p>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 пиц. 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 Хлебоборезка-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</p>

	<p>Электронный термометр с шупом-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>
ПП.02.01 Производственная практика	<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 АО «Новосибхлеб».</u> Оборудование: Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.</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>
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p><u>Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</u> Оборудование: Лабораторная мебель -1 Стул -29 Стол преподавателя -1 Стол ученический -3 Компьютер с лицензионным программным обеспечением -1</p>
УП.03.01 Учебная практика	<p>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>
ПП.03.01 Производственная практика	<p><u>Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5.</u></p>

	<p>Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции. 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 АО «Новосибхлеб».</u> Оборудование: Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.</p> <p><u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.</p>
<p>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u> Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 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>УП.04.01 Учебная практика</p>	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u> Оборудование: Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы</p>

	<p>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, бланки инструктажей, бланки заданий с ситуационными задачами, для расчетов производственных расходов и затрат.</p>
ПП.04.01 Производственная практика	<p><u>Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5.</u> Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
	<p><u>Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской».</u> Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
	<p><u>Производственный корпус АО «Новосибхлеб».</u> Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	<p><u>Кабинет выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</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>
УП.05.01 Учебная практика	<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 Гастроемкость -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 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.05.01 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 печенья и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста.</p>

	<p><u>Производственный корпус АО «Новосибхлеб».</u> Оборудование: Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.</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>Самостоятельная и воспитательная работа</p>	<p><u>Актный зал.</u> Оборудование: Пианино -1 Кресло «Дебют-3» -32 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 «Трапеция» -6 Стол двухместный -10 Стол компьютерный -5 Стул офисный -12 Стул мягкий -10</p>

	<p>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>
<p>Государственная итоговая аттестация</p>	<p><u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u> Оборудование: Стол учительский угловой с тумбой -1 Стол компьютерный -14 Шкафы (Тумбы) для бумаг -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный проектор -1 Доска интерактивная -1 Стол ученические -12 Стулья ученические -24 Кресло офисное -1 Стенд: информация -2 Набор моделей деталей -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p> <p><u>Лаборатория проведения демонстрационного экзамена.</u> Оборудование и инструменты: Печь конвекционная Шкаф расстоечный Миксер планетарный Стол производственный Ванна моечная односекционная с смесителем Смеситель для холодной и горячей воды Стеллаж для хранения инвентаря Холодильник Весы для простого взвешивания Пластиковый контейнер Миска глубокая из нержавеющей стали Мусорная корзина Поднос Пластмассовый скребок «Трапеция» Варежка-прихватка Совок для сыпучих продуктов Ложки столовые Кружка мерная Насадка для отсадки печенья.</p>

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 специалистов путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

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 организована на любом курсе обучения, охватывает 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.

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 объеме 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 специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

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, требования к оформлению дипломного проекта (работы), критерии оценки (приложение 3)