

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

РЕКОМЕНДОВАНО  
решением педагогического совета  
15.06.2022 г., протокол № 6

СОГЛАСОВАНО  
акт согласования ППССЗ от 25.05.2022 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Укрупненная группа направлений и специальностей:  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовая подготовка

Квалификация выпускника: техник-технолог

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок», а также требований работодателей Георгиевского городского округа.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана колледжем на основе требований ФГОС СПО и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления 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 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июня 2022 г., регистрационный № 68887);
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 377 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2014 г., регистрационный № 32490);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 (зарегистрированного в Минюст России 11 сентября 2020 года, рег. № 59778);
- Приказ Минтруда России от 25.12.2014 г. №1127н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок» (Зарегистрирован в Минюсте России 16.02.2015 г. № 36023);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480) с изменениями;
- Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального

профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденная приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866.

### 1.3. Методические материалы, используемые при разработке ООП:

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования 260113 Технология консервов и пищевых концентратов. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки. Квалификация: Техник-технолог;
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей основные образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям. Проект август 2018 [Электронный ресурс]: Сайт Центра развития профессионального образования Московский политехнического университета / Центр развития профессионального образования / Документы / Методические рекомендации - Режим доступа: <https://www.cipro-mpu.com/432225553> - Загл. с экрана;
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. исх. № 06-174, от 20.02.2017 г. исх. № 06-156);
- Рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
- Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: [http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты\\_ИТОГ.pdf](http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf) - Загл. с экрана.
- Письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «О направлении инструкторно-методического письма»;

- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401) [Электронный ресурс]: Сайт Министерства просвещения Российской Федерации / Банк документов / Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования – URL: <https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/> (дата обращения: 20.04.2021) - Режим доступа: свободный;
- Примерные программы общеобразовательных предметов, размещенные на сайте реестра примерных основных образовательных программ СПО [Электронный ресурс]: Сайт «Реестр примерных основных образовательных программ СПО» / Примерные рабочие программы. Общеобразовательный блок - URL: <https://reestrspo.firpo.ru/listview/TeachingMaterial> - Загл. с экрана - (дата обращения: 05.04.2022) - Режим доступа: свободный;
- Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

#### 1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: технолог

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

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

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырьё и материалы для производства консервов и пищевых концентратов;

полуфабрикаты;  
 готовая продукция консервов и пищевых концентратов;  
 технология производства консервов и пищевых концентратов;  
 технологическое оборудование для производства консервов и пищевых концентратов;  
 средства контроля производства;  
 процессы управления производством консервов и пищевых концентратов;  
 первичные трудовые коллективы.

3.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- производство консервов;
- производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса;
- производство пищевых концентратов;
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции».

дукции».

## 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

### 4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции  |
|----------------------------|---|--|
| Производство консервов.    | ПК 1.1. Принимать и хранить сырьё для производства консервов.   | <b>иметь практический опыт:</b> ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования;  |
|                            | ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов. | <b>уметь:</b> принимать сырьё по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования; |
|                            | ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по про-  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | изготовлению консервов.<br>ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов. | <b>знать:</b> способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции консервов; требования к качеству готовой консервной продукции; методы определения показателей качества консервов; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры консервной продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет консервной продукции; условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов   |
| Производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса. | ПК 2.1. Принимать и хранить сырьё для производства продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса.       | <b>иметь практический опыт:</b> ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; технического обслуживания оборудования;<br><b>уметь:</b> принимать сырьё по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; выполнять конструктивные и технологические расчеты; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; выявлять и устранять неисправности оборудования;<br><b>знать:</b> способы доставки сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; правила установки, наладки и технического обслуживания; режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; виды и причины неисправностей технологического оборудования; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; способы фасовки и затаривания готовой продукции; условия хранения продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса; требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса |
| Производство пищекокцентратов.                                      | ПК 3.1. Принимать и хранить сырьё и материалы для производ-   | <b>иметь практический опыт:</b> ведения технологических процессов производства пищекокцентратов; технического обслуживания обо-  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | ства пищекоцентра- тов.   | <p><b>уметь:</b> принимать сырье по количеству и качеству; определять режим и условия хранения сырья; выполнять конструктивные и технологические расчеты; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищекоцентра- тов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения; осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой про- дукции пищекоцентра- тов; соблюдать правила техники безопасно- сти при эксплуатации оборудования по производству пищекоцентра- тов; выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p><b>знать:</b> способы доставки сырья; критерии выбора способа достав- ки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции пищекоцентра- тов; требования к качеству готовой продукции; методы опреде- ления показателей качества пищекоцентра- тов; виды брака гото- вой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры пище- коцентра- тов; требования к проведению технологических опера- ций и процессов производства пищекоцентра- тов; методику вы- полнения технологических расчетов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно- измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудо- вание; правила установки, наладки и технического обслуживания; режимы работы технологического оборудования по производству пищекоцентра- тов; виды и причины неисправностей технологиче- ского оборудования; санитарные нормы и требования к воде, воз- духу, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет готовой продукции; способы фасовки и затаривания готовой продукции; условия хранения пищекоцентра- тов; требо- вания к складам для хранения пищекоцентра- тов</p> |
|  | ПК 3.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслужи- вание технологиче- ского оборудования для производства пищекоцентра- тов                                     |   |
|  | ПК 3.3. Контролиро- вать режимы работы технологического оборудования для производства пище- коцентра- тов   |   |
|  | ПК 3.4. Контролиро- вать качество готовой продукции пищеко- центра- тов.  |   |
|  | ПК 3.5. Организовы- вать хранение готовой продукции пищеко- центра- тов   |   |
| Организация рабо- ты структурного подразделения.   | ПК 4.1. Участвовать в планировании основ- ных показателей про- изводства.   | <p><b>иметь практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;</p> <p><b>уметь:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработ- ную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовать работу коллектива ис- полнителей; оформлять документы на различные операции с сырь- ем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>знать:</b> методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной пла- ты; структуру издержек производства и пути снижения затрат; ме- тодики расчета экономических показателей; основные приемы ор- ганизации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения</p>   |
|  | ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.   |   |
|  | ПК 4.3. Организовы- вать работу трудового коллектива.   |   |
|  | ПК 4.4. Контролиро- вать ход и оценивать результаты выполне- ния работ исполните- лями.   |   |
|  | ПК 4.5. Вести утвер- ждённую учётно- отчётную документа- цию  |   |
| Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производ- стве пищевой про- дукции». | ПК 5.1 Осуществлять отдельные операции технологического процесса производ- ства пищевой продук- ции на поточных ком- плексно- механизированных и автоматизированных линиях. | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>ведения технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях с пульта управления; обеспечения с помощью средств автоматики, контрольно- измерительных приборов, выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную и автоматизированную линию;</p> <p>предупреждения и устранения причин отклонения от установленного технологического режима;</p>   |
|  | ПК 5.2 Обслуживать  |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>две-три поточно-механизированные линии.</p>  | <p>контроля технологических процессов и координирования работ, выполняемых на линии и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>рассчитывать соотношения компонентов для производства пищевой продукции;</p> <p>осуществлять пуск и остановку основного и вспомогательного оборудования;</p> <p>периодически проверять исправность контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;</p> <p>определять при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончание выполняемого технологического процесса;</p> <p>вести учёт и отчётность; технологические журналы контроля и выработки пищевой продукции;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности; производственной санитарии и гигиены;</p> <p>правила внутреннего распорядка</p> <p><b>знать:</b></p> <p>технологический процесс и режимы производства пищевой продукции;</p> <p>виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции;</p> <p>виды бракованного сырья и готовой продукции, причины возникновения и способы предотвращения брака;</p> <p>устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления;</p> <p>устройство и правила эксплуатации машин, механизмов, аппаратов и автоматов;</p> <p>схемы коммуникаций и аппаратуры;</p> <p>правила ведения отчёта и отчётности;</p> <p>правила по охране труда, требования безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности</p> |
|  | <p>ПК 5.3 Организовать упаковку, оформление и хранение различных видов готовой продукции.</p> |   |



## 5. Структура образовательной программы

## 5.1. Учебный план

| Индекс        | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Распределение по семестрам |                            |          |   | Всего часов                                |             | Учебная нагрузка обучающегося |                                |                         |             |            |            |
|---------------|--|----------------------------|----------------------------|----------|---|--|-------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|------------|------------|
|               |  | Экзаменов                  | Дифференцированных зачетов | Зачетов  | Курсового проектирования, индивидуальных проектов | по модулям и дисциплинам с учетом практики | по практике | Максимальная                  | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная |             |            |            |
|               |  |                            |                            |          |   |  |             |                               |                                | Всего занятий           | в том числе |            |            |
| <b>О.00</b>   | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>  | <b>3</b>                   | <b>11</b>                  | <b>1</b> | <b>1</b>  | <b>2106</b>                                | <b>0</b>    | <b>2106</b>                   | <b>702</b>                     |                         | <b>1404</b> | <b>822</b> | <b>544</b> |
| <b>ОДБ.00</b> | <b>Базовые предметы</b>  |                            |                            |          |   | <b>952</b>                                 | <b>0</b>    | <b>952</b>                    | <b>310</b>                     | <b>642</b>              | <b>336</b>  | <b>306</b> | <b>0</b>   |
| ОДБ.01        | Русский язык   | 2                          |                            |          |   |  |             | 59                            | 19                             | 40                      | 40          | 0          |            |
| ОДБ.02        | Литература   |                            | 2к                         |          |   |  |             | 174                           | 56                             | 118                     | 106         | 12         |            |
| ОДБ.03        | Родной язык  |                            |                            |          |   |  |             | 78                            | 18                             | 60                      | 42          | 18         |            |
| ОДБ.04        | Информатика  |                            | 2                          |          |   |  |             | 68                            | 28                             | 40                      | 18          | 22         |            |
| ОДБ.05        | Иностранный язык   |                            | 2                          |          |   |  |             | 173                           | 57                             | 116                     | 0           | 116        |            |
| ОДБ.06        | Астрономия   |                            | 1                          |          |   |  |             | 50                            | 16                             | 34                      | 30          | 4          |            |
| ОДБ.07        | История  |                            | 2                          |          |   |  |             | 118                           | 40                             | 78                      | 70          | 8          |            |
| ОДБ.08        | Физическая культура // Адаптированная физическая культура              |                            | 2                          | 1        |   |  |             | 174                           | 58                             | 116                     | 0           | 116        |            |
| ОДБ.09        | Основы безопасности жизнедеятельности                                  |                            | 2                          |          |   |  |             | 58                            | 18                             | 40                      | 30          | 10         |            |
| <b>ОДП.00</b> | <b>Профильные предметы</b>   |                            |                            |          |   | <b>700</b>                                 | <b>0</b>    | <b>700</b>                    | <b>232</b>                     | <b>468</b>              | <b>316</b>  | <b>152</b> | <b>0</b>   |
| ОДП.01        | Математика   | 2                          |                            |          |   |  |             | 350                           | 116                            | 234                     | 102         | 132        |            |
| ОДП.02        | Химия  | 2                          |                            |          |   |  |             | 176                           | 58                             | 118                     | 106         | 12         |            |
| ОДП.03        | Биология   |                            | 2                          |          |   |  |             | 174                           | 58                             | 116                     | 108         | 8          |            |
| <b>ЭК.00</b>  | <b>Элективные курсы</b>  |                            |                            |          |   | <b>454</b>                                 | <b>0</b>    | <b>454</b>                    | <b>160</b>                     | <b>294</b>              | <b>170</b>  | <b>86</b>  | <b>38</b>  |
| ЭК.01         | Основы финансовой грамотности  |                            | 2                          |          |   |  |             | 116                           | 38                             | 78                      | 70          | 8          |            |
|               | Основы экономических знаний  |                            |                            |          |   |  |             |                               |                                |                         |             |            |            |
| ЭК.02         | Основы химии пищи  |                            | 2                          |          |   |  |             | 150                           | 50                             | 100                     | 38          | 62         |            |
|               | Химия в консервном производстве  |                            |                            |          |   |  |             |                               |                                |                         |             |            |            |
| ЭК.03         | Безопасность пищевых продуктов   |                            | 2                          |          |   |  |             | 118                           | 40                             | 78                      | 62          | 16         |            |
|               | Сырье консервного производства   |                            |                            |          |   |  |             |                               |                                |                         |             |            |            |
| ЭК.04         | Индивидуальный проект*   |                            |                            |          | 2   |  |             | 70                            | 32                             | 38                      | 0           | 0          | 38         |

|                |  |           |           |               |          |             |            |             |             |             |             |             |           |
|----------------|--|-----------|-----------|---------------|----------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| <b>СПО.00</b>  | <b>Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО</b>                 | <b>14</b> | <b>30</b> | <b>5</b>      | <b>3</b> | <b>5436</b> | <b>900</b> | <b>4536</b> | <b>1512</b> | <b>3024</b> | <b>1528</b> | <b>1466</b> | <b>30</b> |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>                     | <b>0</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>      | <b>0</b> | <b>772</b>  | <b>0</b>   | <b>772</b>  | <b>314</b>  | <b>458</b>  | <b>44</b>   | <b>414</b>  | <b>0</b>  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии   |           | 7         |               |          |             |            | 64          | 16          | 48          | 40          | 8           |           |
| ОГСЭ.02        | История  |           | 3         |               |          |             |            | 72          | 24          | 48          | 4           | 44          |           |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык   |           | 7         |               |          |             |            | 252         | 82          | 170         | 0           | 170         |           |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура // Адаптированная физическая культура                    |           | 8         | 3,4,<br>5,6,7 |          |             |            | 384         | 192         | 192         | 0           | 192         |           |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>                        | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>0</b>      | <b>0</b> | <b>324</b>  | <b>0</b>   | <b>324</b>  | <b>100</b>  | <b>224</b>  | <b>134</b>  | <b>90</b>   | <b>0</b>  |
| ЕН.01          | Математика   | 3         |           |               |          |             |            | 68          | 20          | 48          | 28          | 20          |           |
| ЕН.02          | Экологические основы природопользования                                      |           | 6         |               |          |             |            | 46          | 10          | 36          | 36          | 0           |           |
| ЕН.03          | Химия  | 4         |           |               |          |             |            | 210         | 70          | 140         | 70          | 70          |           |
| <b>П.00</b>    | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>   | <b>12</b> | <b>25</b> | <b>0</b>      | <b>3</b> | <b>4340</b> | <b>900</b> | <b>3440</b> | <b>1098</b> | <b>2342</b> | <b>1350</b> | <b>962</b>  | <b>30</b> |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                                       | <b>6</b>  | <b>11</b> | <b>0</b>      | <b>0</b> | <b>1741</b> | <b>0</b>   | <b>1741</b> | <b>547</b>  | <b>1194</b> | <b>714</b>  | <b>480</b>  | <b>0</b>  |
| ОП.01          | Инженерная графика   |           | 4         |               |          |             |            | 126         | 40          | 86          | 14          | 72          |           |
| ОП.02          | Техническая механика   |           | 4         |               |          |             |            | 112         | 36          | 76          | 56          | 20          |           |
| ОП.03          | Электротехника и электронная техника   | 5         |           |               |          |             |            | 126         | 38          | 88          | 68          | 20          |           |
| ОП.04          | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                    | 3         |           |               |          |             |            | 94          | 30          | 64          | 38          | 26          |           |
| ОП.05          | Автоматизация технологических процессов                                      |           | 6         |               |          |             |            | 124         | 38          | 86          | 46          | 40          |           |
| ОП.06          | Информационные технологии в профессиональной деятельности                    | 5         |           |               |          |             |            | 94          | 30          | 64          | 32          | 32          |           |
| ОП.07          | Метрология и стандартизация  |           | 6         |               |          |             |            | 80          | 26          | 54          | 38          | 16          |           |
| ОП.08          | Правовые основы профессиональной деятельности                                | 7         |           |               |          |             |            | 68          | 20          | 48          | 40          | 8           |           |
| ОП.09          | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                   |           | 8к        |               |          |             |            | 162         | 54          | 108         | 64          | 44          |           |
| ОП.10          | Охрана труда   |           | 8         |               |          |             |            | 44          | 12          | 32          | 24          | 8           |           |
| ОП.11          | Безопасность жизнедеятельности   |           | 4         |               |          |             |            | 104         | 34          | 70          | 48          | 22          |           |
| ОП.12          | Процессы и аппараты  |           | 6         |               |          |             |            | 104         | 32          | 72          | 36          | 36          |           |
| ОП.13          | Основы биотехнологии   | 8         |           |               |          |             |            | 127         | 39          | 88          | 66          | 22          |           |
| ОП.14          | Техника микробиологического анализа  |           | 5         |               |          |             |            | 68          | 20          | 48          | 32          | 16          |           |
| ОП.15          | Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения | 7         |           |               |          |             |            | 142         | 46          | 96          | 48          | 48          |           |
| ОП.16          | Основы поиска работы   |           | 8         |               |          |             |            | 48          | 16          | 32          | 32          | 0           |           |
| ОП.17          | Техника и технология лабораторных работ                                      |           | 3         |               |          |             |            | 68          | 20          | 48          | 16          | 32          |           |
| ОП.18          | Основы предпринимательства   |           | 8к        |               |          |             |            | 50          | 16          | 34          | 16          | 18          |           |
| <b>ПМ.00</b>   | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>6</b>  | <b>14</b> | <b>0</b>      | <b>3</b> | <b>2599</b> | <b>900</b> | <b>1699</b> | <b>551</b>  | <b>1148</b> | <b>636</b>  | <b>482</b>  | <b>30</b> |
| <b>ПМ.01</b>   | <b>Производство консервов</b>  | <b>6</b>  |           |               |          | <b>981</b>  | <b>334</b> | <b>647</b>  | <b>207</b>  | <b>440</b>  | <b>240</b>  | <b>190</b>  | <b>10</b> |
| МДК.01.01      | Технология производства консервов  | 6         |           |               | 6        |             |            | 647         | 207         | 440         | 240         | 190         | 10        |
| УП.01          | Учебная практика по производству консервов                                   |           | 6         |               |          |             | 172        |             |             |             |             |             |           |
| ПП.01          | Производственная практика по производству консервов                          |           | 4,6       |               |          |             | 162        |             |             |             |             |             |           |
| <b>ПМ.02</b>   | <b>Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</b>    | <b>6</b>  |           |               |          | <b>518</b>  | <b>212</b> | <b>306</b>  | <b>102</b>  | <b>204</b>  | <b>112</b>  | <b>92</b>   | <b>0</b>  |



|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ОДБ.09         | Основы безопасности жизнедеятельности                        |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ОДП.00</b>  | <b>Профильные дисциплины</b>                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.01         | Математика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.02         | Химия  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.03         | Биология   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ЭК.00</b>   | <b>Элективные курсы</b>                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЭК.01          | Основы финансовой грамотности                                |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                | Основы экономических знаний                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЭК.02          | Основы химии пищи  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                | Химия в консервном производстве                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЭК.03          | Безопасность пищевых продуктов                               |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                | Сырье консервного производства                               |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЭК.04          | Индивидуальный проект*                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>СПО.00</b>  | <b>Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02        | История  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>        |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01          | Математика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.02          | Экологические основы природопользования                      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.03          | Химия  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>П.00</b>    | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                       |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01          | Инженерная графика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02          | Техническая механика   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03          | Электротехника и электронная техника                         |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04          | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05          | Автоматизация технологических процессов                      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06          | Информационные технологии в профессиональной деятельности    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07          | Метрология и стандартизация                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08          | Правовые основы профессиональной деятельности                |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09          | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10          | Охрана труда   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11          | Безопасность жизнедеятельности                               |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.12          | Процессы и аппараты  |  |  |  |  |  |  |  |  |



## 5.3. Компетенции

| Индекс         | Компоненты образовательной программы                         | Компетенции  |
|----------------|--|--|
| 1              | 2  | 3  |
| <b>О.00</b>    | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>                              |  |
| <b>ОД.00</b>   | <b>Общие дисциплины</b>                                      |  |
| ОДБ.01         | Русский язык   |  |
| ОДБ.02         | Литература   |  |
| ОДБ.03         | Родной язык  |  |
| ОДБ.04         | Информатика  |  |
| ОДБ.05         | Иностранный язык   |  |
| ОДБ.06         | Астрономия   |  |
| ОДБ.07         | История  |  |
| ОДБ.08         | Физическая культура// Адаптированная физическая культура     |  |
| ОДБ.09         | Основы безопасности жизнедеятельности                        |  |
|                | <b>Профильные дисциплины</b>                                 |  |
| <b>ОДП.01</b>  | Математика   |  |
| <b>ОДП.02</b>  | Химия  |  |
| <b>ОДП.03</b>  | Биология   |  |
|                | <b>Элективные курсы</b>                                      |  |
| ЭК.01          | Основы финансовой грамотности                                |  |
|                | Основы экономических знаний                                  |  |
| ЭК.02          | Основы химии пищи  |  |
|                | Химия в консервном производстве                              |  |
| ЭК.03          | Безопасность пищевых продуктов                               |  |
|                | Сырье консервного производства                               |  |
| ЭК.04          | Индивидуальный проект  |  |
| <b>СПО.00</b>  | <b>Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО</b> |  |
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>     |  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9   |
| ОГСЭ.02        | История  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9   |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9   |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура  | ОК 2, ОК 3, ОК 6   |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>        |  |
| ЕН.01          | Математика   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 |
| ЕН.02          | Экологические основы природопользования                      | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 |

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| ЕН.03        | Химия  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5   |
| <b>П.00</b>  | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>   |  |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                                       |  |
| ОП.01        | Инженерная графика   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3   |
| ОП.02        | Техническая механика   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3   |
| ОП.03        | Электротехника и электронная техника   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3   |
| ОП.04        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                    | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.05        | Автоматизация технологических процессов                                      | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.06        | Информационные технологии в профессиональной деятельности                    | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.07        | Метрология и стандартизация  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.08        | Правовые основы профессиональной деятельности                                | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.09        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                                   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.10        | Охрана труда   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.11        | Безопасность жизнедеятельности   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5   |
| ОП.12        | Процессы и аппараты  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3   |
| ОП.13        | Основы биотехнологии   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5   |
| ОП.14        | Техника микробиологического анализа  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5   |
| ОП.15        | Экспертиза качества продуктов, сырья растительного и животного происхождения | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 1.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 5.3 |
| ОП.16        | Основы поиска работы   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9   |
| ОП.17        | Техника и технология лабораторных работ                                      | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.4, ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.4   |
| ОП.18        | Основы предпринимательства   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5   |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |  |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Производство консервов</b>  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5   |
| МДК.01.01    | Технология производства консервов  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5   |

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| УП.01        | Учебная практика по производству консервов   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5   |
| ПП.01        | Производственная практика по производству консервов  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5   |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</b>                                    | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2-2.5   |
| МДК.02.01    | Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса                                | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2-2.5   |
| УП.02        | Учебная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса                       | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2   |
| ПП.02        | Производственная практика по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса              | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.2   |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Производство пищевых концентратов</b>   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5   |
| МДК.03.01    | Технология производства пищевых концентратов   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5   |
| УП.03        | Учебная практика по производству пищевых концентратов  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5   |
| ПП.03        | Производственная практика по производству пищевых концентратов   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1-3.5   |
| <b>ПМ.04</b> | <b>Организация работы структурного подразделения</b>   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5   |
| МДК.04.01    | Управление структурным подразделением организации  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5   |
| ПП.04        | Производственная практика по организации работы структурного подразделения                                   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1-4.5   |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линии в производстве пищевой продукции"</b>                 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3   |
| МДК.05.01    | Технология приготовления пищевой продукции на линиях   | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3   |
| УП.05        | Учебная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"          | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3   |
| ПП.05        | Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции" | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 5.1-5.3   |
| <b>ПДП</b>   | <b>Преддипломная практика</b>  | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3 |



## **6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. ГБПОУ ГРК «Интеграл», реализующее ППССЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии производства консервов и пищевых концентратов;
- технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

- химии;
- сырья и продукции консервов и пищевых концентратов;
- электротехники и электронной техники;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

##### **Спортивный комплекс**

- Спортзал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Электронный тир и место для стрельбы

##### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

### **6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.**

Перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория химии**

1. Стол демонстрационный – 1 шт.
2. Столы ученические – 14 шт.
3. Стулья ученические - 28 шт.

4. Стол учителя – 1 шт.
5. Кодоскоп - 1 шт.
6. Плакаты демонстрационные – 30 шт.
7. Стенд настенный – 9 шт.
8. Микроскоп учебный – 3 шт.
9. Набор ареометров – 1 шт.
10. Аналитические весы – 1 шт.
11. Технохимические весы – 3 шт.
12. pH-метр – 1 шт.
13. Магнитная мешалка – 1 шт.
14. Экран демонстрационный – 1 шт.
15. Экран демонстрационный для опытов (с подсветкой) – 3 шт.
16. Объекты натуральные:  
*Коллекции:*
  - Алюминий – 5 шт.
  - Металлы и сплавы КМ-1– 7 шт.
  - Пластмассы – 1 шт.
  - Каучук – 4 шт.
  - Каменный уголь– 3 шт.
  - Нефть – 3 шт.
17. Комплект кристаллических решеток металлов (модель) – 2 шт.
18. Набор моделей строения атома – 1 шт.
19. Электрический дистиллятор – 1 шт.
20. Электрические плитки – 2 шт.
21. Водяная баня – 1 шт.
22. Химические реактивы
23. Химическая посуда
36. Периодическая таблица Менделеева – 1 шт.
37. Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов
38. Развивающие упражнения – 10 шт.
39. Дидактические игры – 5 комплектов

**Лаборатория сырья и продукции консервов и пищевых концентратов. Лаборатория автоматизации технологических процессов**

|          |  |    |
|----------|--|----|
| <b>1</b> | <b>Оборудование рабочего места преподавателя</b> |    |
| 1.1      | Рабочая доска                                    | 1  |
| 1.2      | Демонстрационный стол с приставкой               | 1  |
| 1.3      | Демонстрационная магнитная доска                 | 1  |
| 1.4      | Стол преподавателя 2-х тумбовый                  | 1  |
| 1.5      | Стул ISO   | 1  |
| 1.6      | Компьютер P-200/32/5. 1G/1.44/LAN/KM             | 1  |
| 1.7      | Телевизор NV/LG                                  | 1  |
| <b>2</b> | <b>Оборудование рабочего места ученика</b>       |    |
| 2.1      | Стол ученические                                 | 12 |
| 2.2      | Стулья ученические                               | 32 |
| 2.3      | Шкафы медицинские метал. для хим. посуды         | 4  |
| 2.4      | Стол аналитические                               | 6  |
| 2.5      | Вытяжной шкаф                                    | 1  |
| 2.6      | Стол лабораторные металлические                  | 11 |
| 2.7      | Шкафы книжные                                    | 4  |
| 2.8      | Полки металлические                              | 4  |

|      |  |           |
|------|--|-----------|
| 3    | <b>Учебно-лабораторное оборудование</b>            |           |
| 3.1  | Дистиллятор  | 1         |
| 3.2  | Весы аналитические                                 | 1         |
| 3.3  | Весы электрические                                 | 1         |
| 3.4  | Весы теххимические                                 | 2         |
| 3.5  | Весы учебные                                       | 3         |
| 3.6  | Рефрактометр                                       | 1         |
| 3.7  | Сушильный шкаф                                     | 3         |
| 3.8  | Центрифуга   | 2         |
| 3.9  | Центрифуга ручная                                  | 1         |
| 3.10 | Микроскоп  | 4         |
| 3.11 | Водяная баня многоместная                          | 2         |
| 3.12 | Термостат  | 1         |
| 3.13 | Автоклав лабораторный                              | 1         |
| 3.14 | Водяная баня одноместная                           | 4         |
| 3.15 | Печь муфельная                                     | 1         |
| 3.16 | Психрометр   | 1         |
| 3.17 | Ареометры  | 6         |
| 3.18 | Термометры   | 5         |
| 3.19 | Электроплитка                                      | 2         |
| 3.20 | Эксикатор  | 3         |
| 3.21 | Лабораторный штатив                                | 4         |
| 3.22 | Доска для сушки лабораторной посуды                | 1         |
| 3.23 | Сейф для хранения реактивов                        | 1         |
| 3.24 | Огнетушитель                                       | 4         |
| 4    | <b>Демонстрационные образцы, макеты, модели</b>    |           |
| 4.1  | Набор образцов стеклянной лабораторной посуды      | в наличии |
| 4.2  | Набор образцов фарфоровой лабораторной посуды      | в наличии |
| 4.3  | Набор химических реактивов                         | в наличии |
| 4.4  | Набор металлических принадлежностей                | в наличии |
| 4.5  | Титровальные установки                             | 6         |
| 4.6  | Штативы для пипеток Мора                           | 6         |
| 5    | <b>Демонстрационные и рабочие плакаты, картины</b> |           |
| 5.1  | Чертежи лабораторного оборудования                 | 1         |
| 5.2  | Таблица Менделеева                                 | 1         |
| 5.3  | Плакат “Методы исследования пищевых продуктов”     | 1         |
| 5.4  | Таблица Способы выражения концентрации растворов   | 1         |
| 5.5  | Стенд по технике безопасности                      | 1         |
| 5.6  | Стенд “Уголок по ТБ”                               | 1         |
| 5.7  | Стенд “Лаборант-аналитик”                          | 1         |
| 5.8  | Стенд «Технолог»                                   | 1         |
| 6    | <b>Комплекты учебников и инструкций</b>            | в наличии |

#### Лаборатория электротехники и электронной техники

| №<br>п/п | Наименование оборудования  | Количество |
|----------|--|------------|
| 2.1.     | <b>Учебно-лабораторное оборудование</b>                            |            |
|          | 1. Рабочие комплексы для проведения лабораторно-практических работ | 10         |
|          | 2. Столы ученические   | 18         |
|          | 3. Стулья  | 30         |

|  |    |
|--|----|
| 4. Шкаф  | 3  |
| <b>2.2. Технические средства обучения</b>  |    |
| 1. Компьютер   | 10 |
| 2. Станция виртуальных приборов NIELVIS  | 6  |
| 3. Проектор BENQ MP 512 Digital Projector  | 1  |
| 4. Макетная плата Prototyping BOARD NI ELVIS                                     | 6  |
| 5. Макетная плата Freescale NI ELVIS   | 4  |
| <b>Программное обеспечение</b>   |    |
| 1. ОС Windows XP   |    |
| 2. ПО National Instruments Lab VIEW 8.6  |    |
| 3. MultiSim Education (Electronics Workbench)                                    |    |
| 4. Ultiboard Education (Electronics Workbench)                                   |    |
| <b>2.3. Оборудование рабочего места преподавателя</b>                            |    |
| 1. Компьютер Intel (R) Pentium (R) CPU 3.06 GHz, 504 MB ОЗУ                      | 1  |
| 2. Монитор SAMSUNG Sync Master   | 1  |
| 3. HP Laser Jet M1120 MFP  | 1  |
| 4. Проектор BENQ MP 512 Digital Projector  | 1  |
| 5. Сетевой фильтр APC 35-RS  | 1  |
| 6. Колонки Genius  | 1  |
| <b>2.4. Оборудование рабочего места студентов</b>                                |    |
| Компьютер DEPO   | 1  |
| Станция виртуальных приборов NIELVIS   | 1  |
| Лабораторные модули Lab1A – Lab9A  | 9  |
| Настольная лампа   | 6  |
| <b>2.5. Демонстрационные модели, образцы, макеты</b>                             |    |
| Плакаты  |    |
| Слайды   |    |
| <b>2.6. Комплекты учебников и инструкций</b>                                     |    |
| LabVIEW, практикум по аналоговой и цифровой электроники                          | 4  |
| Лабораторные работы на установке NIELVIS по теоретическим основам электротехники | 6  |
| Моделирование электронных схем в системе MultiSim                                | 2  |
| Сборник МУ для выполнения лабораторных работ в программе Multi-Sim               | 40 |

**Лаборатория метрологии и стандартизации, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены**

1. Автоклав лабораторный
2. Компьютер
3. Телевизор
4. Аппарат для ВТР
5. Ванна водяная
6. Весы бытовые
7. Весы технические
8. Весы теххимические
9. Видео плеер
10. Демонстрационный стенд
11. Ионметр
12. Микроскоп
13. Печь муфельная

14. Пикнометр
15. Разновесы
16. Рефрактометр
17. Спиртовка лабораторная
18. Таблица Менделеева
19. Тумба под раковину
20. Центрифуга лабораторная
21. Часы песочные
22. Щит пожарный
23. Электроплита
24. Электрические лабораторные весы
25. Набор реактивов
26. Набор химической посуды
27. Стол ученический - 14 шт.
28. Стол для преподавателя
29. Доска ученическая
30. Стулья ученические - 28 шт.

### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочее место студента-практиканта организуется и обеспечивается перечнем производственно-технологического оборудования в соответствии с программами практик.

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

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **7. Ежегодное обновление ООП СПО**

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности, следующим образом:

| Обновление ООП   | Обоснование обновления  |
|--|---|
| Обновлены рабочие программы всех дисциплин и профессиональных модулей. Обновлены, в том числе, перечни литературных источников | Утверждение нового учебного плана по специальности № 181 от 30.04.2022 г. |

РАЗРАБОТЧИКИ ООП:

Алишев М.И., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Бойко О.В., председатель ПЦК пищевых производств и обслуживания ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Анисимова Л.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Барсукова Т.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Гашина Н.И., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Домнина Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Жуйко Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Кокунова Е.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Магомедханова Н.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Моловцова Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Мурашкин В.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Нагорная А.Е., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Погуляева Д.П., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Савченко О.П., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Серкова Н.А., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Сощенко И.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Яковенко И.В., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Яколович О.Н., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

Ярыгина М.Г., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл».