

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

РЕКОМЕНДОВАНО

решением педагогического совета
14.06.2023 г., протокол № 9

СОГЛАСОВАНО

акт согласования ППССЗ от 28.05.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГРК «Интеграл»
Д.А. Саховский

15 июня 2023 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: «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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессиональных стандартов, а также требований работодателей Георгиевского городского округа.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа реализуется 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);

- приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 № 68840);

- профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 №694н;

- профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 №556н;

- профессиональный стандарт «Оператор тепловых/холодильных установок», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 августа 2021 №540н;

- приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);

- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

- приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 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 № 66211);

- приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об органи-

зации 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.04.2010 № 16866);

- приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

1.3. Методические материалы, используемые при разработке ООП:

- Проект примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, размещенный в реестре примерных основных образовательных программ [Электронный ресурс]: Сайт : Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реестр ПОП СПО - URL: https://reestrspo.firpo.ru/listview/project_unregistered - Загл. с экрана - (дата обращения: 17.04.2023) - Режим доступа: свободный;

- 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 Минобрнауки России 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);

- Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- Концепция 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;

- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций»);

- Методические материалы по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/> - Загл. с экрана – (дата обращения 17.04.2023) - Режим доступа: свободный.

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: техник-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, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов 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 профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции";
- выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа".

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и</p>

		смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки ме-

		<p>ханических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p>
		<p>Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищекокцентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
		<p>Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищекокцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов</p>
		<p>Знания: нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищекокцентратов</p>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, структурирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций</p>

		<p>в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обес-	Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологиче-

	<p>печение производства консервов и пищекокн-центратов</p>	<p>ских параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищекокн-центратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищекокн-центратов</p> <p>Умения: вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищекокн-центратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищекокн-центратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищекокн-центратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищекокн-центратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищекокн-центратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищекокн-центратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищекокн-центратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищекокн-центратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищекокн-центратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищекокн-центратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из</p>
--	--	---

		растительного сырья
<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>Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p>Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в</p>

		химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Навыки: отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p> <p>Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки</p>

		<p>к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p>Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>
	<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Навыки: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</p> <p>Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p> <p>Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>
	<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Навыки: контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки</p>

		<p>мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства</p>
		<p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p>
		<p>Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p>
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		<p>Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p>
		<p>Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</p>
		<p>Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию		<p>Навыки: ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
		<p>Умения: оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
		<p>Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>

<p>Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции" (Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях)</p>	<p>ПК 5.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; выполнения технологических операций 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; подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
	<p>ПК 5.2 Выполнение технологических операций производства консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокцентратов; регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p>

		<p>регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>упаковки готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>маркировка готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
<p>Выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа" (Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке)</p>	<p>ПК 6.1 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;</p> <p>осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;</p> <p>проверки сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции;</p> <p>проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>ПК 6.2 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой про-</p>

		<p>дукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов</p>
--	--	--

5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									
		Промежуточная аттестация			Курсовое проектирование, индивидуальный проект	всего объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	консультации, экзамены	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						учебная и производственная практика
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов					всего занятий	в том числе					
										уроки	лаборат. и практич. занятия	курсовое проектирование, индивидуальный проект	зачеты, дифзачеты		
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	10	1	1	1476	0	54	1422	678	690	32	22	0	
ОД.01	Русский язык	2				60	0		60	30	30	0	0		
ОД.02	Литература		2			100	0		100	50	48	0	2		
ОД.03	История		2			134	0		134	90	42	0	2		
ОД.04	Обществознание		2			72	0		72	34	36	0	2		
ОД.05	География		2			72	0		72	42	28	0	2		
ОД.06	Иностранный язык		2			78	0		78	0	76	0	2		
ОД.07	Математика	2				218	0		218	146	72	0	0		
ОД.08	Информатика		2			134	0		134	38	94	0	2		
ОД.09	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		2	1		78	0		78	0	74	0	4		
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2			68	0		68	20	46	0	2		
ОД.11	Физика		2			100	0		100	80	18	0	2		
ОД.12	Химия	2				136	0		136	68	68	0	0		
ОД.13	Биология		2			140	0		140	80	58	0	2		
ИП	Индивидуальный проект*				2	32	0		32	0	0	32			
ПА.ОД	Промежуточная аттестация														
	Консультации					6		6							
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					30		30							
	Экзамены					18		18							
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА	14	24	4	2	4464	328	144	2300	804	1448	16	54	1454	

по ФГОС СПО														
СГ.00	СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ	0	6	4	0	452	38	0	414	146	248	0	20	0
СГ.01	История России		3			54	4		50	36	12	0	2	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			94	22		72	0	70	0	2	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4**			74	4		70	58	10	0	2	
СГ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		7	3,4,5,6		142	0		142	0	132	0	10	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		6			44	4		40	26	12	0	2	
СГ.06	Основы бережливого производства		6			44	4		40	26	12	0	2	
ПА.ОГСЭ	Промежуточная аттестация													
	Консультации					0		0						
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					0		0						
	Экзамены					0		0						
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	7	0	0	834	78	24	732	308	412	0	12	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				124	18		106	50	56	0	0	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	5				148	12		136	38	98	0	0	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		6			80	4		76	14	60	0	2	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		5			28	4		24	0	22	0	2	
ОП.05	Инженерная графика		3			78	10		68	32	34	0	2	
ОП.06	Химия	4				154	14		140	70	70	0	0	
ОП.07	Техника и технология лабораторных работ		5			52	4		48	14	32	0	2	
ОП.08	Основы биотехнологии		6			70	4		66	46	18	0	2	
ОП.09	Метрология и стандартизация		3			76	8		68	44	22	0	2	
ПА.ОП	Промежуточная аттестация													
	Консультации					6		6						
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					0		0						
	Экзамены					18		18						
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	10	0	2	2962	212	120	1154	350	788	16	22	1454
ПМ.00	Профессиональные модули					2698	212		1154	350	788	16	20	1312
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	8				1058	116		618	190	412	16	4	320
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	7				368	48		320	98	222	0	0	
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов	8			6	366	68		298	92	190	16	0	
УП.01	Учебная практика по производству консервов и пищевых концентратов		4			36							2	34
ПП.01	Производственная практика по производству консервов и пищевых концентратов		7			288							2	286
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	6				568	36		280	88	192	0	4	248

МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов	6				316	36		280	88	192	0	0	
УП.02	Учебная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов		4			36							2	34
ПП.02	Производственная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов		6			216							2	214
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8				640	36		172	50	122	0	4	428
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	8к				106	18		88	28	60	0	0	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					102	18		84	22	62	0	0	
УП.03	Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8			144							2	142
ПП.03	Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8			288							2	286
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8				180	24		84	22	62	0	4	68
УП.04	Учебная практика по организации работы структурного подразделения		8			36							2	34
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения		8			36							2	34
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	6				108	0		0	0	0	0	2	106
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"		6			108							2	106
ПМ.06	Выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"	8				144	0		0	0	0	0	2	142
ПП.06	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"		8			144							2	142
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация					0								
	Консультации					22		22						
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					26		26						
	Экзамены					72		72						
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		8			144							2	142
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216								
	ВСЕГО	17	34	5	3	5940	328	198	3722	1482	2138	48	76	1454

5.2. Календарный учебный график

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОД.01	Русский язык								
ОД.02	Литература								
ОД.03	История								
ОД.04	Обществознание								
ОД.05	География								
ОД.06	Иностранный язык								
ОД.07	Математика								
ОД.08	Информатика								
ОД.09	Физическая культура // Адаптированная физическая культура								
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности								
ОД.11	Физика								
ОД.12	Химия								
ОД.13	Биология								
ИП	Индивидуальный проект*								
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО								
СГ.00	СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ								
СГ.01	История России								
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности								
СГ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура								
СГ.05	Основы финансовой грамотности								
СГ.06	Основы бережливого производства								
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве								
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств								
ОП.03	Автоматизация технологических процессов								
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности								
ОП.05	Инженерная графика								
ОП.06	Химия								
ОП.07	Техника и технология лабораторных работ								
ОП.08	Основы биотехнологии								
ОП.09	Метрология и стандартизация								

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)								
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов								
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов								
УП.01	Учебная практика по производству консервов и пищевых концентратов								
ПП.01	Производственная практика по производству консервов и пищевых концентратов								
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)								
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов								
УП.02	Учебная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов								
ПП.02	Производственная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов								
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья								
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль								
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции								
УП.03	Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции								
ПП.03	Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции								
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения								
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения								
УП.04	Учебная практика по организации работы структурного подразделения								
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения								
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Оператор линии в								

	производстве пищевой продукции"								
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"								
ПМ.06	Выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"								
ПП.06	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"								
ПДП	Производственная практика (преддипломная)								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация								

5.3. Компетенции

Индекс	Компоненты образовательной программы	Компетенции
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОД.01	Русский язык	
ОД.02	Литература	
ОД.03	История	
ОД.04	Обществознание	
ОД.05	География	
ОД.06	Иностранный язык	
ОД.07	Математика	
ОД.08	Информатика	
ОД.09	Физическая культура // Адаптированная физическая культура	
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОД.11	Физика	
ОД.12	Химия	
ОД.13	Биология	
ИП	Индивидуальный проект*	
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО	
СГ.00	СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ	
СГ.01	История России	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 3.1, ПК 3.2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 1.2, ПК 2.2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ПК 2.2, ПК 3.2
СГ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура	ОК 4, ОК 8, ПК 3.2
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ПК 3.1, ПК 3.2
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1, ОК 2
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 1, ОК 2

ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 1, ОК 2, ПК 1.2, ПК 3.2
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5
ОП.05	Инженерная графика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, 4.2
ОП.06	Химия	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 2.2
ОП.07	Техника и технология лабораторных работ	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 3.2
ОП.08	Основы биотехнологии	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 2.2
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2
УП.01	Учебная практика по производству консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2
ПП.01	Производственная практика по производству консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
УП.02	Учебная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
ПП.02	Производственная практика по организации процессов производства консервов и пищевых концентратов	ОК 1, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 1, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2
УП.03	Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2
ПП.03	Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
УП.04	Учебная практика по организации работы структурного подразделения	ОК 1, ОК 9, ПК 4.1-4.5
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения	ОК 1, ОК 9, ПК 4.1-4.5
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	
ПП.05	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции"	ОК 1, ОК 9, ПК 5.1, ПК 5.2
ПМ.06	Выполнение работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"	
ПП.06	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Лаборант химико-бактериологического анализа"	ОК 1, ОК 9, ПК 6.1, ПК 6.2
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2

6. Условия образовательной деятельности

6.1. Материально-техническое оснащение 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;
- информационно-коммуникационных технологий;
- безопасности жизнедеятельности;
- бережливое производство;
- процессов и аппаратов пищевых производств;
- технологии производства консервов и пищевых концентратов;
- технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- автоматизации технологических процессов;
- контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Спортивный комплекс

- спортзал;
- спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- пневматический тир

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 «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- коллекция микроорганизмов;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

1	Оборудование рабочего места преподавателя	
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
2	Оборудование рабочего места ученика	
2.1	Стол учебные	12
2.2	Стулья учебные	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	Учебно-лабораторное оборудование	
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	Демонстрационные образцы, макеты, модели	
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	Демонстрационные и рабочие плакаты, картины	
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	Комплекты учебников и инструкций	в наличии

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом ППСЗ. 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 ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа. Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Рабочее место студента-практиканта организуется и обеспечивается перечнем производственно-технологического оборудования в соответствии с программами практик.

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Библиотечный фонд колледжа 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).

В колледже имеется электронная информационно-образовательная среда PROФобразование (<https://profspo.ru/>), в которой предоставляются права одновременного доступа 100 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

7. Ежегодное обновление ООП СПО

ППССЗ разработана впервые в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья», а также с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, а также в соответствии с ФГОС СОО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в редакции от 12.08.2022.

РАЗРАБОТЧИКИ ООП:

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

Сощенко И.Г., заведующая технологическим отделением ГБПОУ ГРК «Интеграл»;

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

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

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

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