

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



РЕКОМЕНДОВАНО

решением педагогического совета  
13.06.2024 г., протокол № 7

СОГЛАСОВАНО

акт согласования ППКРС от 03.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГРК «Интеграл»

Д.А. Саховский

14 июня 2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Профессия:

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Укрупненная группа направлений и специальностей:

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Квалификация выпускника:

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии с учетом примерной ООП по профессии, требований профессиональных стандартов, а также требований работодателей Георгиевского городского округа.

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 профессии, федеральной образовательной программы среднего общего образования.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 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 Минобрнауки России от 11.11.2022 № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2022 N 71641);

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

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

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 27.12.2023) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);

- Стратегия финансовой грамотности и формирования финансовой культуры до 2030 года, утверждённая распоряжением Правительства Российской Федерации от 24.10.2023 №2958-р;

- 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;

- Устав колледжа;

- локальные акты колледжа;

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

- Проект примерной основной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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](https://reestrspo.firpo.ru/listview/project_unregistered) - Загл. с экрана - (дата обращения: 03.04.2024) - Режим доступа: свободный;

- 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 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 03.04.2024) - 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: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 1 год 10 месяцев.

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

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

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

## 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	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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 смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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
		Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных российских духовно-нравственных ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)

	межрелигиозных отношений, применять стандарты анти-коррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание 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 профессии (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 профессии (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 объяснить 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
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p><b>Навыки:</b> Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению	<p><b>Навыки:</b> Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>

	<p>неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Знания:</b> Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p><b>Навыки:</b> Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Умения:</b> Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Знания:</b> Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Навыки:</b> 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</p> <p><b>Умения:</b> Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Выполнение технологических</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы</p>	<p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических</p>

<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).</p>	<p>технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Умения:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b> Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p><b>Умения:</b> Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b> Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b> Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p><b>Умения:</b> Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>
		<p><b>Знания:</b> Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>



	<p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p><b>Навыки:</b> Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Умения:</b> Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p><b>Знания:</b> Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>

## 5. Структура образовательной программы

## 5.1. Учебный план

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам			Всего объём образовательной программы	Объем образовательной программы (акад. час.) по видам учебных занятий										
		Промеж аттестац		Индивидуальный проект		Самостоятельная работа	Всего занятий	в том числе					учебная и производственная практика	промежут. аттестация		
		Экзамены	Дифференцированные зачеты					уроки	ЛПЗ		индивидуальный проект	Консультации		экзамены	дифференцированные зачеты	
									в 2-х подгруппах							
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1476</b>	<b>6</b>	<b>1422</b>	<b>866</b>	<b>308</b>	<b>220</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	
ОД.01	Русский язык	2			72	4	60	30	30	0	0		2	6	0	
ОД.02	Литература		2		104	0	102	54	48	0	0		0	0	2	
ОД.03	История		2		134	0	132	90	42	0	0		0	0	2	
ОД.04	Обществознание		4		72	0	70	34	36	0	0		0	0	2	
ОД.05	География		4		72	0	70	42	28	0	0		0	0	2	
ОД.06	Иностранный язык		2к		78	0	76	0	0	76	0		0	0	2	
ОД.07	Математика	3			234	0	226	226	0	0	0		2	6	0	
ОД.08	Информатика		2		138	0	136	66	0	70	0		0	0	2	
ОД.09	Физическая культура // Адаптированная физическая культура		2		78	2	74	0	0	74	0		0	0	2	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		1		68	0	66	20	46	0	0		0	0	2	
ОД.11	Физика		2		108	0	106	80	26	0	0		0	0	2	
ОД.12	Химия	3			142	0	134	112	22	0	0		2	6	0	
ОД.13	Биология		4		144	0	142	112	30	0	0		0	0	2	
ИП	Индивидуальный проект*		3	3	32	0	28	0	0	0	28		0	0	4	
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики по ФГОС СПО</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>1440</b>	<b>50</b>	<b>662</b>	<b>366</b>	<b>152</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>640</b>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>24</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>268</b>	<b>6</b>	<b>244</b>	<b>104</b>	<b>46</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	
СГ.01	История России		3		36	0	34	34	0	0	0		0	0	2	

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2к		46	0	44	0	0	44	0		0	0	2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		2**		46	0	44	28	16	0	0		0	0	2
СГ.04	Физическая культура		4		52	0	50	0	0	50	0		0	0	2
СГ.05	Основы бережливого производства	4			52	6	38	22	16	0	0		2	6	0
СГ.06	Основы финансовой грамотности		4		36	0	34	20	14	0	0		0	0	2
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>256</b>	<b>16</b>	<b>218</b>	<b>134</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		38	2	34	22	12	0	0		0	0	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		38	2	34	18	16	0	0		0	0	2
ОП.03	Охрана труда		4		40	4	34	22	12	0	0		0	0	2
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			60	4	48	32	16	0	0		2	6	0
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	2			80	4	68	40	28	0	0		2	6	0
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>916</b>	<b>28</b>	<b>200</b>	<b>128</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>640</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>				<b>270</b>	<b>2</b>	<b>68</b>	<b>46</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	2			78	2	68	46	22	0	0		2	6	0
УП.01	Учебная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья		2		36							34			2
ПП.01	Производственная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья		3		144							142			2
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	3			12	0	0	0	0	0	0		6	6	0
<b>ПМн.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>				<b>646</b>	<b>26</b>	<b>132</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>464</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
МДКн.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			166	26	132	82	0	50	0		2	6	0
УП.02	Учебная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		4		216							214			2
ПП.02	Производственная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		4		252							250			2
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	4			12	0	0	0	0	0	0		6	6	0
	<b>ВСЕГО без учёта ГИА</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>2916</b>	<b>56</b>	<b>2084</b>	<b>1232</b>	<b>460</b>	<b>364</b>	<b>28</b>	<b>640</b>	<b>28</b>	<b>60</b>	<b>48</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>36</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	30	0	0	0	0	0			6	0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>2952</b>	<b>86</b>	<b>2084</b>	<b>1232</b>	<b>460</b>	<b>364</b>	<b>28</b>	<b>640</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>48</b>

## 5.2. Календарный учебный график

Индекс	Компоненты образовательной программы	1 курс		2 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				
<b>ОД.00</b>	<b>Базовые предметы</b>				
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 и защиты Родины				
ОД.11	Физика				
ОД.12	Химия				
ОД.13	Биология				
ИП	Индивидуальный проект**				
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики по ФГОС СПО</b>				
<b>СГ.00</b>	<b>СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ</b>				
СГ.01	История России				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности				
СГ.04	Физическая культура				
СГ.05	Основы бережливого производства				
СГ.06	Основы финансовой грамотности				
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				
ОП.03	Охрана труда				
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места				
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья				
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>				
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья				
УП.01	Учебная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья				

ПП.01	Производственная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья				
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01				
<b>ПМн.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>				
МДКн.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
УП.02	Учебная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
ПП.02	Производственная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02				
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				

### 5.3 Компетенции

Индекс	Компоненты образовательной программы	Компетенции
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>ОД.00</b>	<b>Базовые предметы</b>	
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 и защиты Родины	
ОД.11	Физика	
ОД.12	Химия	
ОД.13	Биология	
ИП	Индивидуальный проект**	
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики по ФГОС СПО</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ</b>	
СГ.01	История России	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
СГ.04	Физическая культура	ОК 04, ОК 08, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 04, ОК 07, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ОП.03	Охрана труда	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4
УП.01	Учебная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4
ПП.01	Производственная практика по техническому обслуживанию оборудования и сопровождению производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4
<b>ПМн.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	
МДКн.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
УП.02	Учебная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ПП.02	Производственная практика по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.1 , ПК 1.2, ПК.1.3 ПК 1.4, ПК 2.1 ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4

## **6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Материально-техническое оснащение образовательного процесса**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы, а также мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Социально-гуманитарных дисциплин  
Иностранного языка  
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда  
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  
Товароведения продовольственных товаров  
Организации производства  
Технического оснащения и организации рабочего места  
Технологического оборудования  
Русского языка и литературы  
Истории  
Географии  
Математики  
Информатики  
Физики  
Химии  
Биологии

##### **Лаборатории**

Технологическое оборудование отрасли  
Учебный кондитерский цех

##### **Спортивный комплекс:**

Спортзал  
Спортивная площадка  
Пневматический тир

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

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

##### **Технологическое оборудование отрасли**

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.

### Учебный кондитерский цех

#### Учебно-лабораторное оборудование

1	Холодильник Атлант 2823	1 шт.
2	Электродуховые шкафы	6 шт.
3	Миксеры для замеса теста JN-350 (объем дежи 5 литров)	3 шт.
4	Весы кухонные	3 шт.
5	Электроплитка LAMARK 1765	2 шт.
6	Микроволновая печь MYSTERY	1 шт.
Инвентарь		
7	Стол металлический для печей	1 шт.
8	Шкаф для печи	1 шт.
9	Металлический разделочный стол	4 шт.
10	Стол для готовой продукции	1 шт.
11	Рамка для формования бисквита	1 шт.
12	Доски деревянные разделочные	4 шт.
13	Скалки деревянные	10 шт.
14	Ножи для разделки теста	6 шт.
15	Сито капроновое	1 шт.
16	Чаши для замеса теста	10 шт.
Оборудование рабочего места мастера п/о		
17	Рабочая магнитная доска	1 шт.



18	Рабочий стол для преподавателя Оборудование рабочего места студента	1 шт.
19	Столы ученические	13 шт.
20	Стулья	27 шт.
21	Шкаф для спец. одежды	3 шт.
22	Шкаф для книг	3 шт.

#### **6.1.2.4. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Базами практик являются предприятия Георгиевского городского округа, г. Пятигорска, других городов и районов Ставропольского края и близлежащих республик.

### **6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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 имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 1 раза в 3 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 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

ППКРС разработана впервые в связи с утверждением нового ФГОС СПО по профессии с учетом ФГОС среднего общего образования в ред. от 27.12.2023.

#### **РАЗРАБОТЧИКИ ООП:**

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

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

Грунтович Е.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ГРК «Интеграл»