

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Утверждаю
директор государственного
автономного
профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»
приказ от 26.08.2024 г № 273
_____ М.К. Романченко

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

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

техник-технолог

Новосибирск, 2024 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППСЗ) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 года (Зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 19 декабря 2022 г. N 71641).

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

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Разработчики:

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

Г.В. Векшина - заведующий учебно-методическим отделом

Н.И. Дугаева - методист

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	8
4.3. Личностные результаты	9
Раздел 5. Структура образовательной программы	12
5.1. Рабочий учебный план	12
5.2. Календарный учебный график	12
5.3. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	13
6.1. Требования к материально-техническим условиям	13
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики	14
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	28
6.4. Требования к практической подготовке обучаю	28
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	30
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	31
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	32

ПРИЛОЖЕНИЯ:

I. Программы профессиональных модулей.

II.

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,

хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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

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

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

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

Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.7. Рабочая программа производственной практики

III. Программы учебных дисциплин.

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебного предмета УП.01 Русский язык

Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебного предмета УП.02 Литература

Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебного предмета УП.03 История

Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебного предмета УП.04 Обществознание

Приложение 2.1.5. Рабочая программа учебного предмета УП.05 География

Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебного предмета УП.06 Иностранный язык

Приложение 2.1.7. Рабочая программа учебного предмета УП.07 Математика

Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебного предмета УП.08 Информатика

Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебного предмета УП.09 Физическая культура

Приложение 2.1.10. Рабочая программа учебного предмета УП.10 Основы безопасности и защиты Родины

Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебного предмета УП.11 Физика

Приложение 2.1.12. Рабочая программа учебного предмета УП.12 Химия

Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебного предмета УП.13 Биология

Приложение 2.1.14. Рабочая программа учебного предмета
Индивидуальный проект
Приложение 2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.01 История России
Приложение 2.2.2. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Приложение 2.2.3. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 2.2.4. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.04 Физическая культура
Приложение 2.2.5. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.05 Основы финансовой грамотности
Приложение 2.2.6. Рабочая программа учебной дисциплины
СГ.06 Основы бережливого производства
Приложение 2.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
Приложение 2.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
Приложение 2.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 Автоматизация технологических процессов
Приложение 2.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной
деятельности
Приложение 2.3.5. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05 Инженерная графика
Приложение 2.3.6. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.06 Техническая механика
Приложение 2.3.7. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.07 Электротехника и электронная техника
Приложение 2.3.8. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.08 Метрология и стандартизация
Приложение 2.3.9. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 2.3.10. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 2.3.11. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.11 Практикум по выполнению ВКР

IV. Программа государственной итоговой аттестации

V. Рабочая программа воспитания.

1. Общие положения

1.1. Данная ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 года.

ОПОП регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности

по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

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

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

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

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

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ);
- естественно-научные дисциплины.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации техник-технолог производства продуктов питания из растительного сырья **5940** академических часа со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

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

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных
---------------------------------	-------------------------------

	модулей
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 обеспечение деятельности структурного подразделения
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ПМ.06 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и

команде.

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

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

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Наименование видов деятельности	Код и наименование компетенции
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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 ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

	процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 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. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
--	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и	ЛР 9

т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
УП.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
УП.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УП.03 История	ЛР 1 - ЛР 8
УП.04 Обществознание	ЛР 1 - ЛР 8
УП.05 География	ЛР 1 - ЛР 8
УП.06 Иностранный язык	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
УП.07 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.08 Информатика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.09 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12

УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
УП.11 Физика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.12 Химия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
УП.13 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ИП.01 Индивидуальный проект	ЛР 1 - ЛР 17
СГ.01 История России	ЛР 1 - ЛР 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
СГ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
СГ.05 Основы финансовой грамотности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
СГ.06 Основы бережливого производства	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Автоматизация технологических процессов	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 14 - ЛР 16
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.5 Инженерная графика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 14
ОП.06 Техническая механика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.07 Электротехника и электронная техника	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.08 Метрология и стандартизация	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 12, ЛР 13
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.11 Практикум по выполнению ВКР	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
УП.03.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17

ПП.03.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 4, ЛР 6 - ЛР 9, ЛР 16, ЛР 17
УП.04.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.04.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ЛР 1 - ЛР 17
УП.05.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.05.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных предметов и дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам и дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы: личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным

ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническим условиям

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Кроме того, для реализации ППКСЗ СПО в колледже имеется:

-спортивный зал;

-спортивный стадион;

-тир;

-библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

-актовый зал.

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Адрес	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Оснащенность оборудованных учебных кабинетов
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	№104 Кабинет биологии и экологических основ природопользования	Стол рабочий 1 Стул компьютерный 1 Стол ученический 14 Стул ученический 27 Стул мягкий (чёрный) 1 Тумба для документов 1 Доска 1 Компьютер (экран, блок) 1 Колонки 1 Принтер 1 Сетевой фильтр 1 Мультимедиа проектор 1 Экран для мультимедиа проектора 1 Кондиционер 1 Стенд «Информация» 2 Наглядные плакаты 4 Макет молекул 4 Макет ДНК 1 Скелет 1 Жалюзи 3 Ведро (синее) для мытья пола 1 Ведро (розовое) для мытья доски 1 Урна для мусора 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	106 лаборатория: химии	Стол для весов ЛАБ-ПРО СВ 2 Стол для титрования ЛАБ-ПРО СТ 2 2 Стол лабораторный рабочий ЛАБ-ПРО СЛв 2 Стол островной ЛАБ-ПРО СОЦв 2 4 Стол пристенный 2 ЛАБ-ПРО СПЦв 3 Стол-мойка ЛАБ-ПРО МО30 2 Шкаф вытяжной для муфельных печей ЛАБ-ПРО ШВ 1 Шкаф вытяж. ЛАБ-ПРО ШВ 150.80.225 KG 1 Шкаф для документов с верх стекл двер ЛАБ-ПРО ШД 1 Шкаф для лабор посуды стек двер ЛАБ-ПРО ШП 1 Шкаф для лабор посуды стек двер ЛАБ-ПРО ШП 1 Шкаф для одежды ЛАБ-ПРО ШО 1 Шкаф для хранения реактивов ЛАБ-ПРО ШР 2

		Кресло ЛАБ-СЛ-04 кольцо д\ног 20 Сушилка для пробирок 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	109 кабинет выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Стол преподавателя с тумбой 1 Стул преподавателя 1 Компьютер в комплекте с монитором и двумя колонками, дцп 1 Интерактивное оборудование (доска Smart Boart 680, проектор Vivitek, монтаж эл-т) 1 Витрина 1 Холодильник «Саратов 263»-1 1 Стол ученический письменный 14 Стул ученический 28 Стол компьютерный 1 Часы настенные 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	111 Лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены	Учебно-методические пособия для обучающихся: ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и пособия для гигиены в пищевой промышленности, обучающихся. Ванна консольная 1 Весы аналитич. CAS CUW 220H (0,001г) 1 Микроскоп "Альтами 104" 2 Микроскоп Levenhuk Rainbow 50L PLUS Ametist/Аметист (2019) 7 Стол лабораторный высокий 1 Стол письменный ЛАБ-1500 1 Стол пристенный физический ЛАБ-1200 6 Шкаф для документов ЛАБ-800 1 Шкаф для одежды ЛАБ-800 2 Шкаф для приборов ЛАБ-800 2 Шкаф для хранения реактивов 1 Шкаф с застекленным верхом 1 Штатив ШЛ-98 1 Пинцет мед. 150мм 2 Стол ученический регулир 2-местн. 8 Стул ученич регул. 15 Стул офисн. черн. 1 табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) 9 Табурет М92 стационар, иск кожа черн. 7 Цифровая фотокамера 1 Levenhuk M200 BASE (2019) Штатив для 12 пробирок, Д 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	205 кабинет физики, электротехники, технической механики и механики.	Стол ученич. регулир. двухместный 16 Стул ученический регулируемый 28 Стул черный 3 Стол криволинейный сф258 1 Кресло UA_TChair EC Comfort серое (2019) 1 Шкаф офисный 6 Компьютер стационарный 1 Принтер 1

		Доска ученическая (маленькая и большая) 2 Аптечка первой помощи работникам ФЭС 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	205 Лаборатория: электротехники и электронной техники; технических измерений	Лабораторный стенд «Электроника Sum Om»8 Набор лабораторный «Электричество» 3 Станция паяльная Quick 967 ESD 1 Аптечка первой помощи ФЭСТ 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	206 кабинет социально- экономических дисциплин, обеспечения деятельности структурного подразделения и бережливого производства.	Интерактивная доска и проектор 1 Принтер 1 Стол с тумбой 2 Компьютер и монитор 14 Стол компьютерный 13 Шкафы встроенные 3
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	212 кабинет инженерной и технической графики и выполнения ВКР (ДП)	Стол учительский угловой с тумбой 1 Стол компьютерный 13 Шкафы (Тумбы) для бумаг 3 Компьютерный монитор 14 Системный блок ПК 14 Принтер 1 Компьютерные колонки 2 Мультимедийный проектор 1 Доска интерактивная 1 Столы ученические 12 Стулья ученические 24 Кресло офисное 1 Стенд: информация 2 Набор моделей деталей 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	214 кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Стол учительский 1 Стол компьютерный 1 Тумбочка для бумаг 1 Компьютерный монитор 1 Системный блок ПК 1 Принтер 1 Компьютерные колонки 2 Мультимедийный сбор (проектор + доска) 1 Доска школьная зеленая 1 Столы ученические 14 Столы ученические в препараторской 1 Стулья ученические 28 Стулья мягкие 4 Кресло офисное в препараторской 1 Сейф 1 Учебный автомат : АК-74 2 Штык-нож для автомата АК-74 1 Противогаз ГП-7В 7 Прибор химической разведки ВПХР 1 Прибор:дозиметр-рентгенометр: ДП5Б 1

		Общевоинской защитный костюм (ОЗК) 2 Офицерский защитный костюм: Л-1 2 Набор имитаторов ранений и поражений 1 Медицинская аптечка 1 Носилки для транспортировки раненых 2 Тонометр –для измерения давления 1 Стенд: действия при пожаре 1 Плакат:первичные средства пожаротушения 1 Стенд: форменное обмундирование ВС РФ 3 Стенд: первая медицинская помощь 1 Плакат: классификация терроризма 1 Плакат: как действовать попав под обстрел 1 Плакат: действия при получении угрозы 1 Плакат: взрывоопасные предметы 1 Стенд: информация 1 Плакат: путь эвакуации при ЧС 1 Портрет Президента РФ 1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	302 кабинет социально- экономических дисциплин, коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	Стол ученический письменный 13 Стул ученический 25 Стул преподавателя 1 Стол преподавателя 1 Шкаф 3 Стеллаж 1 Доска магнитная 1 зелёная Стол компьютерный 1 Компьютер (Intel Pentium) 1 Принтер HP Laser Jet 1160 1 Проектор Vivitek 1 Стенд информационный 1 Жалюзи 3
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	303 кабинет иностранного языка	Ученические парты 11 Компьютерный стол 2 Шкаф для учебной литературы 1 Тумбочка 1 Стул 22 Кресло 1 Доска 1 Плазменный телевизор Hyundai, 1 Компьютер 1 Личная копилка преподавателя 1 комплект плакатов по грамматике английского языка 15 Комплекты практических работ Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	305 кабинет информатики, информационных технологий в	компьютер в сборе с монитором 12 Интеракт оборуд (в составе доски SmartBoart 680, проектора 1 VVivitek, монтаж эл-т

	профессиональной деятельности и по выполнению индивидуального проекта.	Компьютерный стол 12 Стол компьютерный угловой 1 Парт 10 Стул деревянный 20 Принтер Canon laser shot LBP -1120 1 Колонки sven 1 Тумба с полками 1 Тумбочка (с 3мя шуфлятами) 2 Препараторская Шкаф для книг 3 Шкаф для одежды 1 Стол письменный 1 Тумба 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 3 этаж	307 кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности и по выполнению индивидуального проекта.	Стол ученический регулируемый 10 двухместный Стол компьютерный одноместный 13 Стол двухместный 1 Стол преподавательский угловой 1 Кресло UA_EChair EC Comfort серое (2019) 10 Стул ученический регулируемый 19 Стул черный 7 Тумба с 3 ящиками 1 Мультимедийный сбор (в составе проектор 1 Vivitek509D, экран 1,8 м, монтаж эл-ты) дцп Компьютер в сборе с монитором дцп (Intel 1 G620-2,6Ghz/4Gb/Samsung E 1920)-9 Монитор (Samsung E 1920) 4 Системный блок (Intel G620-2,6Ghz/4Gb) +мышь+клавиатура - 2 Системный блок +мышь+клавиатура 2 Принтер HP LaserJet M1132 MFP 1 Доска 1,7*1 1 Доска 1*0,8 1 Жалюзи ролл ап 3
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	10 кабинет технологического оборудования производства пищевой продукции (по отраслям производства), метрологии и стандартизации.	Стол ученический регулируемый 13 2-х местный Стул ученический Стул чёрный 1 Стол письменный 2-х тумбовый 1 Мультимедиа проектор Vivitek 1 Компьютер в сборе с монитором дцп 1 Колонки 2 Кресло UA_EChair EC 1 Comfort серое (2019) Шкаф 1 Стол письменный 2-х тумбовый 1 Стол компьютерный 1
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный	10 кабинет, лаборатория: автоматизации технологических процессов,	Станция паяльная Quick-967 ESD 1 Электродрель-шуруповёрт DP4001 (2019) 1 Станок отрезной дисковый STALEX COM 1 Станок сверлильный CTC 8038ВПЛ 1

Центр)	метрологии и стандартизации	Станок токарный металлообрабатывающий СТМН-550/350 (2019) 1 Станок фрезерный по металлу JMD-X1 1 Станок шлифовальный JET (2019) 1 Верстак с экраном ПРАКТИК (2019) 15 Пылесос для влажной уборки Макита (2019) 1 Тележка инструментальная П WDS-6 1 Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС1995 1 Аптечка производственная (пластиковый шкаф, 30 чел.) 2 Бородок 8,0 мм 10 Бородок слесарный 14 Диск отрезной 17 Заклёпка вытяж. Ст/ст 3,2х6 мм 200 Заклёпка вытяж. Ст/ст 3,2х8 мм 200 Заклёпочник 1 Зубило 8 Кувалда 2 кг 1 Линейка металлическая 14 Маска сварщика МС-4 АСФ 2 Метр складной металлический 14 Метчик м12*1,75 мм (комп 2 шт), осн М/р р6м5, шт 11 Метчикодержатель м4 - м16 5 Молоток с деревянной рукояткой, 200 гр 5 Молоток с деревянной рукояткой, 400 гр 5 Молоток-гвоздодёр 3 Мультиметр 6 Набор для слесарных работ 1 Набор зенковок конических, набор 1 Набор концевых фрез 1 Набор микрометров гладких 7 Набор надфилей 10 Набор напильников, набор 11 Набор развёрток 5 Набор свёрл спиральных 3 Набор токарных резцов по металлу 1 Набор фрез 1 Набор шаблонов радиусных 14 Ножницы по металлу прямой резак 250 мм 5 Ножницы по металлу фигур резак 290 мм 2 Ножовка по металлу 300 мм 5 Очки защитные закрытые 5 Плашка руч 9хс м12*1,75 мм, осн D=38 11 Плашкодержатель 38 мм 5 Плоскогубцы 200 мм 4 Полотно по металлу 300 мм 30 Рулетка 13 Сверло по металлу р6м5 10,2 11 Струбцина G-образная 200 мм 5 Съёмник с 3-мя захватами 200 мм 1 Съёмник с 3-мя захватами 350 мм 1
--------	-----------------------------	---

		Тиски слесарные поворотные 14 Угломер 14 Угольник слесарный 14 Угольник слесарный поворотный 14 Уровень 14 Фартук брезентовый 14 Циркуль разметочный 14 Штангенглубиномер 3 Штангенрейсмас 1 Штангенциркуль 14 Щиток защитный 4 Щупы (набор), набор 14 Экстракторы (набор) 1
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	22 кабинет иностранного языка	Оснащенность, штук Стол ученический 7 стул ученический 14 стол учительский 1 кресло 1 доска интерактивная 1 доска меловая 1 проектор 1 МФУ 1 Шкаф 1 Planet of English –учебник английского языке 8 для СПО/Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	24 кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места.	Компьютер в сборе с монитором 1 Шкаф плательный 1 Шкаф трёхярусный 3 Стол ученический письменный 12 Стул ученических 24 Стул преподавателя 1 Доска зелёная 1 Доска интерактивная 1 Стол компьютерный 1
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	25 Лаборатория: проведения демонстрационного экзамена и чемпионатов	Конвекционная печь с функцией пароувлажнения 3 Расстоечный шкаф 4 Ванна моечная 3 Весы настольные 7

Центр)	профессионального мастерства.	Льдогенератор 1 Миксер планетарный 3 Подтоварник 1 Стеллаж 3 Стол разделочный 5 Тележка шпилька 6 Тестомес спиральный 3 Тестораскаточная машина 1 Шкаф пекарский подовый 3 Шкаф шоковой заморозки 1 Шкаф-стол холодильный 3 Гастроемкость 17 Измельчитель льда 1 Миска 44 Плитка электрическая 4 Противень алюминиевый 24 Противень алюмин/ перфорированный 36 Сок для сыпучих продуктов 11 Электроплита индукционная 3 Бак пластиковый с крышкой 3 Друшлаг-сито 4 Кисть кондитерская 10 Кувшин мерный 9 Лопатка силиконовая 4 Набор ножей 2 Нож для хлеба 2 Поднос пластиковый 44 Рукавицы для пекарей 5 Сковорода 4 Скребок 4 Сок для мусора 5 Сотейник 3 Стакан для столовых приборов 3 Термометр цифровой 3 Аптечка первой помощи 4 Кондиционер стационарный 1
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	26 кабинет инострannого языка	компьютер PHILIPS (монитор,процессор,клавиатура,мышь, (2шт),клавиатура) 1 звуковые колонки defender 2 Телевизор SUPRA / ПДУ 1/1 Стол учительский 1 Стол письменный 8 Кресло учительское 1 Стулья 15 Шкаф 1 Вешалка напольная 1 Доска письменная 1 Принтер HP Laser jet 1020 1 Шторы рулонные 2 Шторы жалюзи 2

		Учебник (Английский язык для учреждений СПО Planet of English) 7 Решётки радиаторные декоративные 2
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	30 Лаборатория: сырья и материалов в кондитерском производстве; кондитерской сахаристой продукции, контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Лабораторная мебель 1 Стул 29 Стол преподавателя 1 Стол ученический 3 Компьютер 1 Доска интерактивная 1 Мойка лабораторная 1 Доска меловая 1 Мойка 1 Шкаф сушильный 1 Химическая посуда В комплекте Прибор ИДК 2 Спектрофотометр 1 Набор сит 1 Аквадистелятор 1
г.Новосибирск, ул. Планировочная 7/2 к 2 (Ресурсный Центр)	33 кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства.	Стол ученический письменный 13 Стул ученических 26 Стул преподавателя 1 Стол преподавателя с тумбочкой 1 Доска магнитная зелёная 1 Доска Компьютер в комплекте с принтером и колонкой 1 Веник и савок 1 Шкаф для одежды белый 1 Тумба для бумаг 1 Шкаф для документов 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	Актальный зал	Пианино 1 Кресло «Дебют-3» 32 Микрофонная стойка "журавль", черная ROXTONE MS020 3 Комплект студийного оборудования Falcon Eyes KeyLight 225Led SB5070 KIT (2020) 1 Вертикальные жалюзи Венера 360*420 см. цвет золото (2020) 6 Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A 1 Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A 1 Акустическая система FS-400z 1 Акустическая система FS-400z 1 Активный микшерный пульт 1062 1 Компьютер в сборе с монитором дцп 1 Микрофонная радиосистема VOLTA US-1 с руч.динамич.микрофоном UHF диапазона 1 Мультимедийный проектор D6510 1

		Проекционный экран Digis Electra (300*400) 1 Домашняя аудиосистема LG CM2460 (2019) 1 Ноутбук HP635 1
Планировочная 7/2 Учебный корпус	Тир	Тумба классной доски 1 Турник-брусья ПРОФИ (2018) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) 1 Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021) 1 Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021) 1 Интерактивный лазерный тир "Рубин" ИЛТ-110 "Кадет-3" (комплект) 1 Стул Персона кожзам 1 Стол ученический двухместный 1 Стул ученический 14 Стол письменный 1
Планировочная дом 7/1 корпус 2 (Ресурсный центр)	7 кабинет Мастерская: учебная пекарня	Блинница 1 Ванна моечная 5 Вафельница 1 Весы электронные ,порционные 3 Витрина холодильная 1 Водонагреватель 1 Камера 1 Контейнер передвижной 4 Кухонный стеллаж 1 Лист пекарский 11 Миксер 6 Моноблок 1 Мукопросеиватель 1 Печь3ех секционная 1 Печь конвекционная 1 Печь ротационная 1 Подставка 4 Прилавок 2 Принтер пищ. печати 1 Рукомойник 4 Стеллаж 1 Стеллаж с 4 сплошными полками 9 Стол кондитерский 1 Стол производственный 1 Стол профессиональный 2 Стол разделочный 12 Тележка для печи 7 Тестозакаточная машина 1 Тестоделитель 1 Тестомес 1 Тестораскаточная машина 1 Хлеборезка 2 Шкаф кухонный 2

		Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью 3 Гастроемкость 29 Аэрограф 1 Доска разделочная 2 Лоток деревянный, четырехбортный 17 Миска 7 Противень 10 Скалка 4 Скребок 5 Сотейник 1 Форма для кексов 2 Венчик 2 Высечка гладкая 4 Дуршлаг 2 Кастрюля-сито 1 Контейнер с крышкой 1 Миска 4 Половник 1 Противень перф 1 Сито 2 Сковорода 3 Форма кольцо раздвижное 1 Шумовка 1 Стол большой 1 Стулья 15
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 1 этаж	Спортивный зал	Велотренажер домашний 1 Горизонтальная скамья GFB-350 2 Беговая дорожка oxugen fitnes neman 1 Микросистема Pioneer X-НМ 16-В (2018) 1 Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) 1 Силовая скамья oxugen boston 3 1 Велотренажер домашний oxugen fitnes ibike 1 Стол теннисный (2017) 1 Скамья универсальная 1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) Appolo 1 Стол теннисный 1 Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником 1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг) Toronado 1 Мяч баскетбольный (2022) 10 Мяч волейбольный (2022) 20 Мяч футбольный (2022) 5 Мат №6 100*200*10 (2018) 6 Гриф штанги L-1800\30 1 Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой (2021) 1 Стойки для штанги к скамье 1

		Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1 (2018) 1 Шведская стенка 3,2*1,0 м (2018) 6 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой 1 Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм 6 Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм 2 Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм 4 Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм 4 Ботинки лыжные ИК р.37, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.38, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.39, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.40, пар 2 Ботинки лыжные ИК р.41, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.42, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.43, пар 2 Ботинки лыжные ИК р.44, пар 1 Ботинки лыжные ИК р.45, пар 1 Ботинки лыжные НК р.37, пар 1 Ботинки лыжные НК р.38, пар 1 Ботинки лыжные НК р.39, пар 3 Ботинки лыжные НК р.40, пар 1 Ботинки лыжные НК р.41, пар 1 Ботинки лыжные НК р.42, пар 1 Ботинки лыжные НК р.43, пар 2 Ботинки лыжные НК р.44, пар 1 Ботинки лыжные НК р.45, пар 1 Гиря 16 кг, 2 Гриф прямой стальн 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" 1 Кольцо баскетбольное 2 Крепления д/лыж75мм 39 Лыжи спортивно-беговые "Sable" р.160, п 5 Лыжи спортивно-беговые "Sable" р.170, п 10 Лыжи спортивно-беговые "Sable" р.185, п 4 Лыжи спортивно-беговые "Sable" р.195, п 4 Лыжи спортивно-беговые "Sable" р.200, п 7 Лыжные палки р.110, пар 1 Лыжные палки р.115, пар 8 Лыжные палки р.130, пар 8 Лыжные палки р.135, пар 1 Лыжные палки р.140, пар 7 Лыжные палки р.150, пар 5 Мат гимн. порол., шт 4 Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт 10 Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт 2 Мяч футзальный Torres Futsal, р4 (2020) 4 Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча (2020) 3 Насос для мяча 1 Палатка 2-х местная, 145*205*100 см (2020) 2
--	--	--

		Секундомер электронный,Россия 1 Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020) 2 Тен ракетка Joerex 6 Теннисный стол , шт 1 Форма волейбольная FANAT W MB-132 с нанесением (женская), компл 6 Футболка баскетбольная с номером (жен) 8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт 4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом 2
Планировочная 7/2 Учебный корпус, 2 этаж	Библиотека	Компьютеры 4 Принтер цветной 1 МФУ 1 Вертикальные жалюзи тканевые, зеленые 7 Жалюзи рулонные блэкаут 3 Кресло офисное 2 Кресло – груша 1 Стол «Трапеция» 6 Стол двухместный 6 Стол компьютерный 3 Стул офисный, красный 12 Стул мягкий , черный 9 Тумба выкатная с 3 ящиками 2 Облучатель рециркулятор Алматон-200 1 Обогреватель 1 Стеллаж для книг 34 Стеллаж библиотечный демонстрационный 2 Стойка под метод.литературу 2 Стеллаж 16 секций, со вставкой 1 Огнетушитель 2 Стенка 1 Ламинатор 1

Учебные кабинеты оснащены современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому

междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включают официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников (дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).

6.4. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико - ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям рабочих.

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

6.5. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и

примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, 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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы,

должна быть не менее 25 процентов.

Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объёме не ниже определённого в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации¹ и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Расчеты нормативных затрат по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА

¹ Бюджетный кодекс Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 31, ст. 3823; 2022, № 45, ст. 7677)

оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

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

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

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

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