

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ

Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Гулькевичский строительный техникум»

Экспертные организации: ООО «Хлебная пристань»; ИП Овчарук; ООО «ОБЩЕПИТ»

2023 год

Согласовано

ООО "Хлебная пристань"

наименование организации работодателя

директор

должность

гурсов В.А.

подпись

Ф.И.О.

2023 год

дата утверждения

М.П.

Согласовано

ИП Обгарук

наименование организации работодателя

директор

должность

А.А. Обгарук

Ф.И.О.

2023 год

дата утверждения

М.П.

Согласовано

ООО "Общественный"

наименование организации работодателя

директор

должность

Баскина Е.Р.

подпись

Ф.И.О.

2023 год

дата утверждения

М.П.

Утверждена

директор ГПОУ КК ГСТ

А.В.Рыбин

подпись

дата утверждения

2023 год

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № 23 от 30.05.2023

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Минпросвещения России от 11 ноября 2022г. №973, зарегистрировано в Минюсте России 19 декабря 2022 г. №71641), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

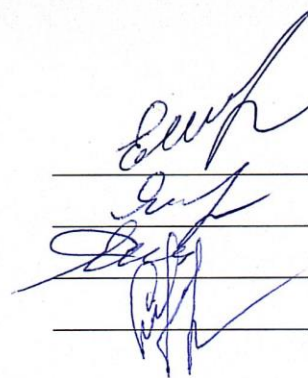
Разработчики:

Шестых Е.И., заместитель директора по УР

Якубова О.А., методист

Малышенко С.В., методист

Борисенко С.В., мастер п\о



СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
1.1 Назначение и область применения ОП СПО	6
1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП СПО	6
1.3 Перечень сокращений, в тексте ОПОП СПО.....	7
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .7	
2.1 Срок освоения ППКРС	7
2.2 Трудоемкость ОПОП ППКРС	7
2.3 Требования к абитуриенту	8
РАЗДЕЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:.....	8
3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1 Общие компетенции	8
4.2 Профессиональные компетенции.....	10
РАЗДЕЛ 5 СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
5.1 Учебный план.....	15
5.2 Календарный учебный график	16
5.3 Рабочая программа воспитания.....	16
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	17
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	17
6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	18
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся.....	18
6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .18	
РАЗДЕЛ 7 ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Учебный план по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 2023-2025 учебный год	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Календарный учебный график по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Рабочая программа воспитания 09.01.03 «Оператор информационных систем и ресурсов».....	23
Приложение 4 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	24
Приложение 5 Рабочие программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 2023-2025 учебный год	25

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения ОП СПО

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, реализуемая в ГБПОУ КК ГСТ представляет собой комплект документов, разработанный техникумом самостоятельно в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022г. №973, зарегистрировано в Минюсте России 19 декабря 2022 г. №71641.

ОПОП 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.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11 ноября 2022 года;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 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 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 года № 457 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Устав техникума.

1.3 Перечень сокращений, в тексте ОПОП СПО

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;
- ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ЛР – личностные результаты;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Оператор информационных систем и ресурсов.

2.1 Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы – программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, присваиваемая квалификация и формы обучения приведены в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС
очная форма обучения		
Среднее профессиональное образование	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	1 год 10 мес.

Выпускник, успешно освоивший ППКРС, имеет возможность продолжить свое образование по профилю полученной специальности в учреждениях высшего образования.

Форма обучения: очная.

2.2 Трудоемкость ОПОП ППКРС

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения, составляет 95 недель, в том числе:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	2952
Практика	648
Государственная итоговая аттестация	36

Общий объем образовательной программы	
базе основного общего образования	2952

2.3 Требования к абитуриенту

Требования к абитуриенту: абитуриент, поступающий на ППКРС по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, должен иметь основное общее, наличие которого подтверждено аттестатом об основном общем образовании. Остальные требования определяются ежегодными Правилами приема, установленными в ГБПОУ КК «Гулькевичский строительный техникум».

РАЗДЕЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии.

3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья готовится к следующим видам деятельности:

1. Оформление и компоновка технической документации.
2. Техническая обработка и размещение информационных ресурсов на сайте.

РАЗДЕЛ 4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ОПОП СПО ППКРС определяются приобретенными выпускниками компетенциями, способностью выпускника применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4.1 Общие компетенции

В результате освоения программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП СПО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Содержание компетенции	Ожидаемый результат
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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

		реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		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	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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать

	профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
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

4.2 Профессиональные компетенции

Код компетенции	Содержание компетенции	Ожидаемый результат
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	Навыки: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Умения: 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 Знания: 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
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	Навыки: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Умения: 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 Знания: 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

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	Навыки: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Умения: 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 Знания: 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
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	Навыки: 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 Умения: 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 Знания: 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
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	Навыки: Регулирования параметров и режимов технологических 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 Умения: 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 Знания: 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

ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
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	Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Навыки: 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 Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба,

		хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Знания: 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
--	--	--

РАЗДЕЛ 5 СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- раздел физическая культура;
- государственная итоговая аттестация;

5.1 Учебный план

ГБПОУ КК ГСТ разработан учебный план с указанием учебной нагрузки студента по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает учебные и практические занятия, лабораторные работы.

Самостоятельная работа организуется в форме, установленной рабочей программой, включая в себя выполнение проектов, подготовку рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Формирование вариативной части ПОП СПО ППКРС

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии предусмотрено использование на формирование вариативной части не менее 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 20 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Часы вариативной части при разработке образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья распределены для усиления междисциплинарных курсов основных видов профессиональной деятельности следующим образом:

СГ.07	Кубановедение	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6

ОП.03	Охрана труда	6
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	4
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	36
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья	32
УП.01.01	Учебная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	12
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	144
УП.02.01	Учебная практика Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	36
ПП.02.01	Производственная практика Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	12
Всего		432 (20%)

Учебный план ППКРС по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья по очной форме обучения представлен в приложении к ОПОП (Приложение №1).

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся.

Календарный учебный график представлен в приложении 2.

5.3 Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся ГБПОУ КК ГСТ;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся ГБПОУ КК ГСТ общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Реализация ППКРС в Гулькевичском строительном техникуме обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для реализации ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Иностранного языка
3	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
4	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Организации производства
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Технологического оборудования
	Лаборатории:
1	Технологическое оборудование отрасли
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Оснащение баз практик

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика реализуется ГБПОУ КК ГСТ при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГБПОУ КК ГСТ укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

В ГБПОУ КК ГСТ электронная библиотека ЭБС «Лань» Электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы, так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний <https://e.lanbook.com/>, полный доступ по логину и паролю.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

Для реализации ОПОП СПО ППКРС определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ОПОП СПО ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

РАЗДЕЛ 7 ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ

ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум», определяющим подходы и требования к разработке Программы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы. В ней определены: вид государственной итоговой аттестации; объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; сроки проведения государственной итоговой аттестации; необходимые экзаменационные материалы; условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации; формы проведения государственной итоговой аттестации; критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья приведены в приложении 4

Учебный план по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 2023-2025

учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.			Распределение по курсам и семестрам																					Объём ОП							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объём ОП	Самост. (с.р.-и.п.)	С препод.			Промеж. ут. аттестация	Курс 1					Курс 2																				
							Всего	в т.ч. Лекции, уроки	Пр. занятия		Семестр 1		Семестр 2			Семестр 3					Семестр 4															
											17 нед		23 1/6 нед			10 1/6 (6) нед					10 1/2 (12) нед															
											Объём ОП	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Объём ОП	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Объём ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Объём ОП	Самост.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть		
1	2	3	4	5	9	11	14	16	17	23	25	28	29	30	36	38	41	42	43	49	51	52	54	55	56	62	64	65	67	68	69	75	312	313		
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											36	36				36	36				36		35,75			36		35,91							
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	10	1476		1452	855	597	24	612	612	357	255		780	762	420	342	18	84		78	78		6									
11	СО	Среднее общее образование	4	1	10	1476		1452	855	597	24	612	612	357	255		780	762	420	342	18	84		78	78		6									
13	ОД	Общеобразовательные дисциплины	4	1	10	1476		1452	855	597	24	612	612	357	255		780	762	420	342	18	84		78	78		6									
14	ОД.01	Русский язык	2			86		80	45	35	6	34	34	17	17		52	46	28	18	6															
15	ОД.02	Литература			2	108		108	54	54		34	34	17	17		74	74	37	37																
16	ОД.03	История			2	136		136	90	46		68	68	45	23		68	68	45	23																
17	ОД.04	Обществознание			2	72		72	38	34		34	34	17	17		38	38	21	17																
18	ОД.05	География			2	72		72	44	28		17	17	10	7		55	55	34	21																
19	ОД.06	Иностранный язык			2	72		72		72		34	34		34		38	38		38																
20	ОД.07	Математика	3			214		208	196	12	6	68	68	56	12		62	62	62			84		78	78		6									
21	ОД.08	Информатика	2			153		147	90	57	6	68	68	41	27		85	79	49	30	6															
22	ОД.09	Физическая культура		1	2	72		72	12	60		34	34	10	24		38	38	2	36																
23	ОД.10	ОБЖ			2	68		68	22	46		34	34	17	17		34	34	5	29																
24	ОД.11	Физика			2	94		94	94			34	34	34			60	60	60																	
25	ОД.12	Химия	2			153		147	86	61	6	85	85	55	30		68	62	31	31	6															
26	ОД.13	Биология			2	144		144	84	60		68	68	38	30		76	76	46	30																
27	БД.14	Проектная деятельность			2	32		32		32							32	32		32																
36																																	70%	30%		
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	1	13	1440	6	1380	624	108	54						84	72	72		12	528	4	500	242	42	24	828	2	808	310	66	18	1008	432	
39	СГ	Социально-гуманитарный цикл		1	6	276		276	168	108												114		114	72	42		162		162	96	66		240	36	
40	СГ.01	История России			3	36		36	36													36		36	36								36			
41	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	40		40		40												10		10		10		30		30		30		40		
42	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4	36		36	20	16												16		16		16		20		20	20			36		
43	СГ.04	Физическая культура		3	4	52		52		52												16		16		16		36		36	36			52		
44	СГ.05	Основы бережливого производства			4	40		40	40																			40		40	40			40		
45	СГ.06	Основы финансовой грамотности			3	36		36	36													36		36	36									36		
46	СГ.07	Кубановедение				36		36	36																			36		36	36				36	
52	ОП	Общепрофессиональный цикл	3		3	234	2	214	214	18							84	72	72		12	114	2	106	106		6	36		36	36			182	52	
53	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			42		36	36	6							42	36	36		6												36	6		
54	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3	36		36	36													36		36	36								36			
55	ОП.03	Охрана труда	2			42		36	36	6							42	36	36		6												36	6		
56	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	36	2	34	34													36	2	34	34								36			
57	ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	3			42		36	36	6												42		36	36		6						38	4		
58	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности			4	36		36	36																			36		36	36				36	
61	ПЦ	Профессиональный цикл	4		4	930	4	890	242		36											300	2	280	64		18	630	2	610	178		18	586	344	

63	ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2		2	300	2	280	64		18									300	2	280	64		18						220	80			
64																																			
65	МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья	3			72	2	64	64		6									72	2	64	64		6						40	32			
68	УП.01.01	Учебная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья			3	72		72	нед		2	час		нед		час		нед		час		72	нед		2	час		нед			36	36			
71	ПП.01.01	Производственная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья			3	144		144	нед		4	час		нед		час		нед		час		144	нед		4	час		нед			144				
74	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3			12					12									12					12							12			
75		Всего часов по МДК				72		64																											
76																																			
77	ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2		2	630	2	610	178		18																630	2	610	178		18	366	264	
78																																			
79	МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			186	2	178	178		6															186	2	178	178		6	42	144		
82	УП.02.01	Учебная практика Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			4	180		180	нед		5	час		нед		час		нед		час			нед			час		180	нед	5		144	36		
85	ПП.02.01	Производственная практика Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			4	252		252	нед		7	час		нед		час		нед		час			нед			час		252	нед	7		180	72		
88	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4			12					12															12					12		12		
89		Всего часов по МДК				186		178																											
93		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				648		648	нед		18	час		нед		час		нед		час		216	нед		6	час		432	нед		12				
94																																			
95		Учебная практика				252		252	нед		7	час		нед		час		нед		час		72	нед		2	час		180	нед		5				
96		Концентрированная				252		252	нед		7	час		нед		час		нед		час		72	нед		2	час		180	нед		5				
97		Распределенная							нед			час		нед		час		нед		час			нед			час			нед						
98																																			
99		Производственная (по профилю специальности) практика				396		396	нед		11	час		нед		час		нед		час		144	нед		4	час		252	нед		7				
##		Концентрированная				396		396	нед		11	час		нед		час		нед		час		144	нед		4	час		252	нед		7				
##		Распределенная							нед			час		нед		час		нед		час			нед			час			нед						
##		Государственная итоговая аттестация				36		36	нед		1	час		нед			час		нед			час			нед			час		36	нед	1			
##		Демонстрационный экзамен				36		36	нед		1	час		нед			час		нед			час			нед			час		36	нед	1		36	
##		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	11	2	23	2952	6	2868	1479	705	78	612	612	357	255		864	834	492	342	30	612	4	578	320	42	30	864	2	844	310	66	18	2520	432
##																																			
##		Экзамены (без учета физ. культуры)															5					4					2								
##		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															9					5					5								

Календарный учебный график по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

[illegible]

Обозначения:	☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☐ У	Учебная практика	☐ П	Подготовка к государственной итоговой аттестации
	☐ А	Промежуточная аттестация	☐ Т	Производственная практика (по профилю специальности)	☐ И	Государственная итоговая аттестация
	☐ К	Каникулы	☐ С	Производственная практика (преддипломная)	☐ *	Неделя отсутствует

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	40 1/6	17	23 1/6	5/6		5/6												11	52
II	20 2/3	10 1/6	10 1/2	1 1/3	5/6	1/2	7	2	5	11	4	7					1	2	43
Всего	60 5/6	27 1/6	33 2/3	2 1/6	5/6	1 1/3	7	2	5	11	4	7					1	13	95

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Рабочая программа воспитания

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18
АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Рабочие программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 2023-2025 учебный год