

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

---

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ  
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Рассмотрено  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 8  
от «13» 06 2026 года

Утверждено  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 388/пр-08  
от «15» 06 2026 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья

в том числе адаптированная для инвалидов и лиц с ограниченными  
возможностями здоровья

Форма обучения:  
очная

Квалификация:  
Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Нормативный срок обучения:  
на базе основного общего образования – 1 год 10 месяцев

Тюмень 2026

Образовательная программа по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 года № 973 (ред. от 27.03.2025), Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» и проектом примерной образовательной программы по УГПС 19.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ).

Организация-разработчик

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» -  
Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг

Экспертная организация

Наименование экспертной организации ООО «Максим-рестораны»

Экспертное заключение от « 13 » 06 2026 г.

Место печати

Эксперт Директор  
Должность

Барманжеев А.Л.  
ФИО



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                                                                                                  |                                                                                     |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 | <b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>                                                                           |                                                                                     | 5  |
|   | 1.1                                                                                              | Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы (далее – Программа) | 5  |
|   | 1.2                                                                                              | Характеристика профессиональной деятельности выпускника                             | 7  |
|   | 1.3                                                                                              | Требования к поступающим на обучение                                                | 7  |
|   | 1.4                                                                                              | Сроки освоения Программы и присваиваемые квалификации                               | 7  |
|   | 1.5                                                                                              | Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям                   | 8  |
|   | 1.6                                                                                              | Распределение обязательной и вариативной частей Программы                           | 8  |
| 2 | <b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>                                                 |                                                                                     | 9  |
|   | 2.1                                                                                              | Общие компетенции                                                                   | 9  |
|   | 2.2                                                                                              | Профессиональные компетенции                                                        | 12 |
| 3 | <b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b> |                                                                                     | 17 |
|   | 3.1                                                                                              | Учебный план                                                                        | 17 |
|   | 3.2                                                                                              | Календарный учебный график                                                          | 24 |
|   | 3.3                                                                                              | Программа воспитания                                                                | 24 |
|   | 3.4                                                                                              | Календарный план воспитательной работы                                              | 24 |
|   | 3.5                                                                                              | Контроль и оценка результатов освоения Программы                                    | 25 |
|   | 3.6                                                                                              | Условия реализации Программы                                                        | 25 |
|   | 3.6.1                                                                                            | Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы         | 25 |
|   | 3.6.2                                                                                            | Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы             | 31 |
|   | 3.6.3                                                                                            | Требования к практической подготовке обучающихся                                    | 32 |
|   | 3.6.4                                                                                            | Кадровое обеспечение основной образовательной программы                             | 33 |
|   | 3.6.5                                                                                            | Учебно-методическое и информационное обеспечение                                    | 33 |
| 4 | <b>АДАПТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>   |                                                                                     | 34 |
| 5 | <b>ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>                                           |                                                                                     | 38 |
| 6 | <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>                                                                                |                                                                                     |    |
|   | Приложение 1                                                                                     | Учебный план                                                                        |    |
|   | Приложение 2                                                                                     | Календарный учебный график                                                          |    |
|   | Приложение 3                                                                                     | Программа воспитания                                                                |    |
|   | Приложение 4                                                                                     | Календарный план воспитательной работы                                              |    |
|   | Рабочие программы:                                                                               |                                                                                     |    |
|   | Базовые дисциплины:                                                                              |                                                                                     |    |
|   | Приложение 5                                                                                     | БД.01 Русский язык                                                                  |    |
|   | Приложение 6                                                                                     | БД.02 Литература                                                                    |    |
|   | Приложение 7                                                                                     | БД.03 История                                                                       |    |
|   | Приложение 8                                                                                     | БД.04 Обществознание                                                                |    |
|   | Приложение 9                                                                                     | БД.05 География                                                                     |    |
|   | Приложение 10                                                                                    | БД.06 Иностранный язык                                                              |    |
|   | Приложение 11                                                                                    | БД.07 Физическая культура                                                           |    |
|   | Приложение 12                                                                                    | БД.08 Основы безопасности и защиты Родины                                           |    |
|   | Приложение 13                                                                                    | БД.09 Физика                                                                        |    |
|   | Приложение 14                                                                                    | БД.10 Информатика                                                                   |    |

|                              |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Приложение 15                | БД.11                                                                                                                                                                              | Индивидуальный проект                                                                                                                                                                                |  |
| Профильные дисциплины:       |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 16                | ПД.01                                                                                                                                                                              | Математика                                                                                                                                                                                           |  |
| Приложение 17                | ПД.02                                                                                                                                                                              | Биология                                                                                                                                                                                             |  |
| Приложение 18                | ПД.03                                                                                                                                                                              | Химия                                                                                                                                                                                                |  |
| Социально-гуманитарный цикл: |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 19                | СГ.01                                                                                                                                                                              | История России                                                                                                                                                                                       |  |
| Приложение 20                | СГ.02                                                                                                                                                                              | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                                                                                     |  |
| Приложение 21                | СГ.03                                                                                                                                                                              | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                       |  |
| Приложение 22                | СГ.04                                                                                                                                                                              | Физическая культура                                                                                                                                                                                  |  |
| Приложение 23                | СГ.05                                                                                                                                                                              | Основы бережливого производства                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 24                | СГ.06                                                                                                                                                                              | Основы финансовой грамотности                                                                                                                                                                        |  |
| Приложение 25                | СГ.07                                                                                                                                                                              | Основы цифровой экономики                                                                                                                                                                            |  |
| Общепрофессиональный цикл:   |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 26                | ОП.01                                                                                                                                                                              | Основы микробиологии, санитарии и гигиены                                                                                                                                                            |  |
| Приложение 27                | ОП.02                                                                                                                                                                              | Основы товароведения продовольственных товаров                                                                                                                                                       |  |
| Приложение 28                | ОП.03                                                                                                                                                                              | Охрана труда                                                                                                                                                                                         |  |
| Приложение 29                | ОП.04                                                                                                                                                                              | Техническое оснащение и организация рабочего места                                                                                                                                                   |  |
| Приложение 30                | ОП.05                                                                                                                                                                              | Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                          |  |
| Приложение 31                | ОП.06                                                                                                                                                                              | Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilUM») / Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях |  |
| Профессиональный цикл:       |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 32                | ПМ.01                                                                                                                                                                              | Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                                         |  |
| Приложение 33                | ПМ.02                                                                                                                                                                              | Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                             |  |
| Приложение 34                | ПМ.03                                                                                                                                                                              | Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                                                      |  |
| Приложение 35                | Рабочая программа учебной практики                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 36                | Рабочая программа производственной практики                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 37                | Программа государственной итоговой аттестации                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 38                | Справка о педагогических и научных работниках по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья                                      |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 39                | Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 40                | Перечень оборудования, инструментария по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья                                              |                                                                                                                                                                                                      |  |
| Приложение 41                | Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья |                                                                                                                                                                                                      |  |

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы для разработки основной образовательной программы**

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья определяется основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – Программа).

Программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг (далее – Техникум) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Нормативно-правовые основы для разработки Программы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 01.04.2025 г. № 40-ФЗ «О проведении эксперимента по расширению доступности среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными Приказом № 571-ФЗ от 29 декабря 2025г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.06.2012 г. № 24480, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034), от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121) и от 12 февраля 2025 г. № 93 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 марта 2025 г., регистрационный № 81559);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2022 г. № 70197), с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2022 г. № 1152 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71931), от 16 марта 2026 г. № 274 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 мая 2026 г., регистрационный № 86500);

– Приказ Министерства просвещения России от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 20.04.2021 № 63180), с изменениями, внесёнными приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2022 г. № 69 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2022 г., регистрационный № 67817), от 07 октября 2022 г. № 888 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 ноября 2022 г., регистрационный № 70899), от 05 декабря 2022 г. № 1063 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 февраля 2023 г., регистрационный № 72372), от 03 августа 2023 г. № 581 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 августа 2023 г., регистрационный № 75023), от 29 сентября 2023 г. № 731 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2023 г., регистрационный № 75796), от 04 марта 2025 г. № 169 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 апреля 2025 г., регистрационный № 81766);

– Приказ Министерства просвещения России от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228), с изменениями, внесёнными приказами Министерства просвещения России от 01 февраля 2024 г. № 62 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 февраля 2024 г., регистрационный № 773780), от 19 марта 2024 г. № 171 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2024 г. № 77830);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 07.12.2021 г. № 66211), с изменениями, внесёнными приказами Министерства просвещения России от 05 мая 2022 г. № 311 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2022 г., регистрационный № 68606), от 19 января 2023 г. № 37 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 03 апреля.2023 № 72843), от 24 апреля 2024 № 272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.02.2024 г., регистрационный № 78333), от 22 ноября 2024 г. № 812 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 ноября 2024 № 80354);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г.

– Регистрационный № 59778) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации № 1430, Министерства просвещения Российской Федерации № 652 от 18 ноября 2020 г.;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 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» (зарегистрирован в Министерстве юстиции России 17.06.2022 г. № 68887) с изменениями, внесёнными приказами Министерства

просвещения Российской Федерации от 12 мая 2023 г. № 359, от 25 сентября 2023 г. № 717 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 октября 2023 г., регистрационный № 75754), от 27 апреля 2024 г. № 289 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 мая 2024 г., регистрационный № 78367), от 07 ноября 2024 г. № 782 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 декабря 2024 г., регистрационный № 80517), от 25 марта 2025 г. № 226 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 апреля 2025 г., регистрационный № 82008), от 16 сентября 2025 г. № 667 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2025 г., регистрационный № 83852), от 19 февраля 2026 г. № 106 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 марта 2026 г., регистрационный № 85749);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 14.08.2023 N 74776) с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения РФ от 29 февраля 2024 г. № 136 (зарегистрирован в Минюсте России 03 апреля 2024 г., регистрационный № 77757), от 05 ноября 2024 г. № 768 (зарегистрирован в Минюсте России 05 декабря 2024 г., регистрационный № 80461), от 10 сентября 2025 г. № 656 (зарегистрирован в Минюсте России 09 октября 2025 г., регистрационный № 83795);

- Федеральный закон Российской Федерации от 01.04.2025 г. № 40-ФЗ «О проведении эксперимента по расширению доступности среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными Приказом № 571-ФЗ от 29 декабря 2025г.;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».

- Проект примерной образовательной программы по УГПС 19.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ);

- Региональные требования:

- Учебная дисциплина Расширяем горизонты. ProfiLUM (вариативная), разработана на основании решения Совета директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в ООП регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности»;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ (далее – адаптированная Программа) среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г. № 06-830вн;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 г. № 06-2412вн;

- Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 30.04.2025 № 441/ОД;

- Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной образовательной программе, данная Программа считается адаптированной. Для адаптированной Программы выполнение требований, указанных в разделе 4 является обязательным.

## 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 1.3. Требования к поступающим на обучение

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т. ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом»; 4 фотографии.

## 1.4. Срок освоения образовательной программы и присваиваемые квалификации

Срок получения образования по ОП и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

| На базе                      | Наименование квалификаций по образованию                                  | Сроки            |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Основного общего образования | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья | 1 год 10 месяцев |



### 1.5. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

| Наименование видов деятельности                                                                                                                                    | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                              | Квалификация                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья |
| ВД 2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                     | ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                     | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья |
| ВД 3. Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями                              | ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями                              | Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья |

### 1.6 Распределение обязательной и вариативной части Программы

Структура Программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть Программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть Программы (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Общие компетенции

Выпускник, освоивший Программу должен обладать общими компетенциями (ОК)

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                                                                                                     | Знания, умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                            | <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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</p> |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                 | <p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>                                                                                                                   |
| ОК 03           | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.                                                                                                                                                                                                                            | <p>ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>                                                                          |
| OK 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| OK 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                              | <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| OK 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| OK 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                            | <p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p> |

|       |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   | <p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

## 2.2 Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                                                                                                                                                  | Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                                                    | <b>Навыки:</b><br>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b><br>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 |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b><br>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 | <b>Навыки:</b><br>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            |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b><br>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 |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b><br>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                                                                                                                                                       | <b>Навыки:</b><br>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки                                                                                                |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b><br>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного                                                                                                                       |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | профилактической обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | сырья согласно графикам профилактической обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Знания:</b><br>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 | <b>Навыки:</b><br>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                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Умения:</b><br>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                                                                                                                 |
| ВД 2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 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                                                                                                       | <b>Знания:</b><br>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                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Навыки:</b><br>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                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Умения:</b><br>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.<br>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских |

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

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 3. Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями | ПК 3.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях | изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Знания:</b><br>Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий<br>Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Навыки:</b><br>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 кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                          |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Умения:</b><br>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями<br>Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                      |
|                                                                                                                                       | ПК 3.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий                                                                                                                                         | <b>Знания:</b><br>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях<br>Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Навыки:</b><br>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Умения:</b><br>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                       | ПК 3.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций                                                                                                       | <b>Знания:</b><br>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Навыки:</b><br>Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Умения:</b><br>Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|  |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | <b>Знания:</b><br>Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий                                                                        |
|  | ПК 3.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании         | <b>Навыки:</b><br>Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании |
|  |                                                                                                                                          | <b>Умения:</b><br>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании                                                             |
|  |                                                                                                                                          | <b>Знания:</b><br>Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании     |

### 3. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Рабочий учебный план

При формировании учебного плана по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на базе основного общего образования (Приложение 1) учитывались следующие нормы (ФГОС, п.2.1):

##### Структура и объем основной образовательной программы

| Структура образовательной программы    | Объем образовательной программы в академических часах |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Дисциплины (модули)                    | 2160                                                  |
| Практика                               | 756                                                   |
| Государственная итоговая аттестация    | 36                                                    |
| Общий объем образовательной программы: |                                                       |
| на базе основного общего образования   | 2952                                                  |

Рабочий учебный план разработан на основе примерного учебного плана (Приложение 1) 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей Программы определены с учетом ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и проектом примерной образовательной программы по УГПС 19.00.00 (размещенной в государственном реестре примерных образовательных программ).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов Программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов Программы, предусмотренного ФГОС СПО по профессии (ФГОС, п.2.6).

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности».

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не может быть менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 24 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья (ФГОС, п.2.7).

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Практическая подготовка (Учебная практика, производственная практика) проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Техникум предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», указанной (ФГОС СПО, п.2.13).

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей-социальных партнеров Техникума, требований регионального рынка труда и Департамента образования и науки Тюменской области, требований цифровой экономики.

Объем времени 432 часа, отведенный на вариативную часть учебных циклов Программы использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

| Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка) | Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы) | Кол-во часов | Использование часов вариативной части | Обоснование использования часов вариативной части                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Социально-гуманитарный цикл</i>                            |                                                                                             |              |                                       |                                                                                                                                                                                                                |
| 34                                                            | <i>СГ.07 Основы цифровой экономики</i>                                                      | 34           | 34                                    | <i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i> |
| <i>Общепрофессиональный цикл</i>                              |                                                                                             |              |                                       |                                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                 |    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 56 | ОП.06 «Расширяем горизонты. profilUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях | 56 | 56 | <p><b>Курс «Расширяем горизонты ProfilUM»</b> (инвариантный) разработан согласно решению Совета директоров ПОО Тюменской области об обеспечении разработки единого сквозного инвариантного обучающегося курса для всех обучающихся ПОО региона (Протокол № 4 от 22.12.2017), а также КТП, согласованный 14.11.2022 (Исполнительный директор Тюменского регионального отделения «ОПОРА РОССИИ», Хакимов Н.Р.), утвержденный 14.11.2022 (Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства», Путра Е.В.) обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать личные возможности и способности к занятию предпринимательской деятельностью;</li> <li>- разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</li> <li>- уметь вести деловую переписку;</li> <li>- выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</li> <li>- классифицировать предпринимательскую деятельность по видам;</li> <li>- выдвигать бизнес-идеи;</li> <li>- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</li> <li>- выявлять сегменты рынка;</li> <li>- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</li> <li>- применять основные этапы рекламной кампании;</li> <li>- применять основные формы продвижения товара или услуги;</li> <li>- продвигать свой товар на рынке SMM;</li> <li>- различать виды цен;</li> <li>- обосновывать и устанавливать цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования;</li> <li>- применять техники эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> </ul> |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться с клиентом, формулировать и задавать вопросы;</li> <li>- выяснять потребности клиента;</li> <li>- применять технологии активных продаж;</li> <li>- оценивать рынок и экспортный потенциал компании;</li> <li>- рассчитывать эффективность экспортной деятельности и компании;</li> <li>- различать модели управления бизнес-процессами;</li> <li>- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</li> <li>- разбираться в проблемах российского предпринимательского права, владеть понятийным аппаратом;</li> <li>- рассчитать преимущества и недостатки от проведения процедуры банкротства;</li> <li>- юридически грамотно оформить процедуру банкротства;</li> <li>- формировать пакет документов для получения государственной и региональной поддержки малого бизнеса;</li> <li>- определять последовательность разработки разделов бизнес-плана;</li> <li>- анализировать конкурентов;</li> <li>- формулировать конкурентные преимущества компании;</li> <li>- рассчитывать потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- выбирать организационно-правовую форму;</li> <li>- выявлять основные бизнес-процессы в организации;</li> <li>- составлять характеристику маркетинговых мероприятий по изучению сегмента рынка и конкуренции;</li> <li>- рассчитывать и объяснять экономический смысл показателей эффективности бизнес-плана;</li> <li>- оценивать риски бизнес-проекта;</li> <li>- составлять бизнес-план в соответствии с методикой бизнес-планирования;</li> <li>- оформлять содержательную часть бизнес-плана в форме общепринятых документов;</li> <li>- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий;</li> </ul> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</li> <li>- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</li> <li>- формы организации бизнеса, основные виды и направления предпринимательства;</li> <li>- методы генерации бизнес-идей, основные положения и условия успешной реализации бизнес-идеи;</li> <li>- принципы и функции маркетинга;</li> <li>- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</li> <li>- способы анализа целевой аудитории;</li> <li>- методы позиционирования производителя/товара;</li> <li>- способы продвижения товара на рынок;</li> <li>- современные методы привлечения и удержания потребителя;</li> <li>- понятие «цена»;</li> <li>- методы ценообразования;</li> <li>- понятие «клиентоориентированность»;</li> <li>- понятие «сервис»;</li> <li>- измерение клиентоориентированности;</li> <li>- понятие «продажи»;</li> <li>- этапы продаж и содержание каждого этапа;</li> <li>- послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</li> <li>- понятие и виды ВЭД;</li> <li>- знание законодательства в области экспортной деятельности;</li> <li>- особенности политики импортозамещения в текущей ситуации;</li> <li>- содержание и виды бизнес-процессов,</li> <li>- модели управления бизнес-процессами;</li> <li>- теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</li> <li>- системы по автоматизации бизнес-процессов;</li> <li>- место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</li> </ul> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы современного предпринимательского права;</li> <li>- причины и процесса банкротства;</li> <li>- признаки предприятия-банкрота;</li> <li>- формы и меры государственной и региональной поддержки малого бизнеса;</li> <li>- сущность и назначение бизнес-плана;</li> <li>этапы разработки и структуру бизнес-плана</li> <li>- требования инвесторов к разработке бизнес-планов;</li> <li>- методики сравнительного анализа конкурентов;</li> <li>- понятие производственной программы бизнес-проекта;</li> <li>- виды организационно-правовых форм;</li> <li>- виды организационного планирования;</li> <li>- методы оценки внутренней и внешней среды организации;</li> <li>- способы продвижения товаров (работ, услуг) на рынок;</li> <li>- основные финансовые показатели бизнес-проектов;</li> <li>способы финансирования бизнес-проектов;</li> <li>- классификацию предпринимательских рисков;</li> <li>методы оценки рисков;</li> <li>методы снижения рисков;</li> <li>- требования к структуре и содержанию бизнес-плана;</li> <li>методику бизнес – планирования;</li> <li>инструменты успешной презентации результатов бизнес-планирования.</li> </ul> <p><b>Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях</b> разработана в соответствии Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ в учебный в план включена учебная дисциплина Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (по выбору обучающегося), обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать собственную трудовую деятельность;</li> </ul> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                                                                                     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                                                                                     |     |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);</li> <li>- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;</li> <li>- использовать коммуникативные приемы в деловом общении;</li> <li>- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;</li> <li>- вырабатывать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия: рынок труда, рынок трудовых ресурсов;</li> <li>- составляющие профессиональной пригодности;</li> <li>- причины возникновения конфликтных ситуаций;</li> <li>- общие положения трудового договора;</li> <li>- индивидуально-психологические особенности личности;</li> <li>- причины, виды и способы поведения в конфликтных ситуациях</li> </ul> |
| Профессиональный цикл |                                                                                     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 342                   | МДК.03.01 Техно-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий | 48  | 48  | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                       | УП.03.01 Учебная практика                                                           | 72  | 72  | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                       | ПП.03.01 Производственная практика                                                  | 216 | 216 | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|  |                          |   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------|---|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Демонстрационный экзамен | 6 | 6          | ФГБОУ ДПО ИРПО (в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. №285 является оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования ( <a href="https://de.firpo.ru">https://de.firpo.ru</a> )). |
|  | <b>ИТОГО</b>             |   | <b>432</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### 3.3. Программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа воспитания) обучающихся Техникума является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в процессе реализации основных образовательных программ СПО.

Программа воспитания составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа воспитания представляет собой потенциально модель системы профессионального воспитания обучающихся Техникума. Используемый подход предполагает наличие целостной системы, опирающейся на научные и практические достижения в области воспитания студенческой молодежи, а также положения действующих законодательных и нормативных актов в области профессионального образования и воспитания, что является объективной предпосылкой создания конкурентно способной модели системы воспитания. Перспективным направлением является разработка методик и процедур оценки эффективности мероприятий и технологий профессионального воспитания, включенных в Программу, корректировка действующих и создание инновационных направлений с учетом тенденций развития профессионального образования в России.

Программа воспитания рассматривается и утверждается на заседании Педагогического совета.

Корректировка Программы воспитания осуществляется ежегодно на основании решения Педагогического совета Техникума и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы воспитания.

Программа воспитания представлена в Программе (Приложение 3).

### 3.4 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач Программы, включая участие обучающихся в мероприятиях Техникума.

Календарный план воспитательной работы представлен в Программе (Приложение 4).

### **3.5. Контроль и оценка результатов Программы**

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и ГИА обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям Программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА (Приложение 37) разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

### **3.6. Условия реализации Программы**

3.6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».

Кабинет «Иностранного языка».

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

Кабинет «Охраны труда».

Кабинет «Организации производства».

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

Кабинет «Технологического оборудования».

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий».

Кабинет «Технологии хранения и переработки зерна и семян».

**Лаборатории:**

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли».

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов».

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

3.6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

3.6.1.2.1. Оснащение кабинетов

**Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»**, оснащенный *оборудованием*:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

*техническими средствами обучения*:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

лазерная указка;

средства аудиовизуализации.

**Кабинет «Иностранного языка»**, оснащённый *оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов;

*техническими средствами обучения*:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия, магнитофон.

**Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»**, оснащенный *оборудованием*:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплекты индивидуальных средств защиты;  
робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;  
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;  
огнетушители порошковые (учебные);  
огнетушители пенные (учебные);  
огнетушители углекислотные (учебные);  
устройство отработки прицеливания;  
учебные автоматы АК-74;  
винтовки пневматические;  
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедийный проектор;  
мультимедийный экран;  
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

**Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,**  
оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
средства аудиовизуализации,  
мультимедийный проектор,  
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Кабинет «Охраны труда»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,  
рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор,

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

рабочие места по количеству обучающихся,

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор,

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Кабинет «Технологического оборудования»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

рабочие места по количеству обучающихся,

*техническими средствами:*

комплект учебно-методической документации,

комплект плакатов технологического оборудования, схем,

макет свеклосахарного завода,

инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

**Кабинет «Организации производства»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

рабочие места по количеству обучающихся,

*техническими средствами:*

интерактивная доска,

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

мультимедийный проектор,

комплект нормативной литературы,

комплект учебно-методической литературы,

электронные презентации по темам,

плакаты по темам,

видеофильмы.

**Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»,** оснащенный **оборудованием:**

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

рабочие места по количеству обучающихся,

*техническими средствами:*

комплект учебно-методической документации,

комплект плакатов технологического оборудования, схем,  
инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ,  
справочная литература,  
макет свеклосахарного завода.

**Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»,**  
оснащенный **оборудованием:**

рабочее место преподавателя,  
рабочие места по количеству обучающихся,  
*техническими средствами:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,  
мультимедийный проектор.

3.6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации  
самостоятельной  
и воспитательной работы.

**Кабинет «Библиотека, читальный зал с выходом в интернет»,** оснащенный  
**оборудованием:**

стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой,  
кресло библиотекаря,  
стол ученический,  
стул ученический,  
стеллажи библиотечные,  
шкаф закрытый для хранения учебного оборудования,  
шкаф для газет и журналов,  
стол для выдачи пособий,  
шкаф для читательских формуляров,  
каталожный шкаф,

*техническими средствами:*

мобильная электронная библиотека,  
компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет  
(лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система  
защиты от вредоносной информации, автоматизированная информационно-библиотечная  
система (АИБС).

**Кабинет «Актный зал»,** оснащенный **оборудованием:**

стул мягкий/секционные стулья/скамьи,  
трибуна для докладчика,  
система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования),

*техническими средствами:*

интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный  
(программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) или проектор и экран  
для проектора,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет  
(лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной  
информации),

музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный  
центр/микрофоны/микшерные пульта/музыкальные инструменты),

световое оборудование (прожекторы/светильники/генераторы сценических  
эффектов).

3.6.1.2.3. Оснащение лабораторий

**Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,** оснащенная  
оборудованием:

оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции,  
 оборудование для учета количества поступающего сырья,  
 объемные счетчики, индукционные расходомеры,  
 тензометрические устройства для учета количества сырья,  
 устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе,  
 оборудование для внутризаводской транспортировки сырья и готовой продукции  
 различные насосы: центробежные, винтовые, шестеренчатые, мембранные и плунжерные,  
 емкостное технологическое оборудование,  
 изотермические резервуары, обычные резервуары, резервуары для осуществления биотехнологических процессов  
 перемешивающие устройства резервуаров.  
 приборы и средства контроля количества и качества сырья или продукта в резервуаре  
 оборудование для очистки сырья и полуфабрикатов фильтры, центрифуги, центробежные очистители, магнитные улавливатели  
 оборудование для разделения жидкостей и дробления твердого сырья сепараторов периодического и непрерывного действия. Коллоидные мельницы, дробилки, мясорубки, волчки, куттеры,  
 оборудование для диспергирования жидких и низкопластичных сред гомогенизаторов для жидких вязкопластичных сред,  
 оборудование для тепловой обработки жидких, вязкопластичных и твердых сред пластинчатых пастеризационных установок, трубчатых установок, роторных скребковых теплообменников, варочных котлов, жарочных печей,  
 оборудование для концентрирования сырья вакуум-выпарных установок – циркуляционных и пленочных.  
 многокорпусные вакуумвыпарные установки.  
 ультрафильтрационные установки и установки обратного осмоса.  
 оборудование для сушки продуктов распылительных сушилок (сушка в среде инертных тел. Сублимационные сушильные установки периодического, полунепрерывного и непрерывного действия (по выбору профессии)).

**Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»**, оснащенная оборудованием:  
 электрическая печь,  
 шкаф жарочный электрический,  
 электромиксер,  
 плита электрическая,  
 холодильник,  
 весы электронные,  
 лабораторная посуда в ассортименте (тарелки, ложки, веселки, мерные кружки, сита, силиконовые формы),  
 пятивалковая мельница,  
 темперирующая машина,  
 варочный котел,  
 глазировочная машина,  
 машина для резки пластов,  
 тянущая машина,  
 вакуум-аппарат,  
 карамелеобкаточная машина,  
 карамелеформирующая машина,  
 карамелеформирующая машина,

охлаждающая машина,  
жгутовытягивающая машина,  
охлаждающий шкаф,  
открытый варочный котел,  
фасовочный автомат.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**, оснащенная оборудованием:

рабочие столы,  
моечные ванны,  
холодильное  
оборудование,  
стеллаж для хранения готовой продукции,  
жарочные и конвекционные шкафы,  
электрические плиты,  
машина для замеса теста, миксеры,  
шкаф шоковой заморозки,  
мясорубка,  
настольные весы,  
производственный инвентарь.

#### 3.6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях естественно-научного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### **3.6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

3.6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным



системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

### **3.6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

3.6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена 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 специалистов, рабочих.

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

3.6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- 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.

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

3.6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, 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, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

3.6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

### **3.6.4 Кадровое обеспечение основной 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, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих 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).

Педагогические 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 1.13 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 одной из областей профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

### **3.6.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет (Приложение 37).

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной Программой.

В условиях электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

#### **4. АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

4.1. Адаптация настоящей Программы проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся при наличии обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной Программе.

Реализация адаптированной Программы ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование социокультурной среды образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной Программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной Программе, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной Программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по адаптированной Программе инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной рекомендациями социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей Программы.

4.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина ОП.06 Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов). Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения в индивидуальном учебном плане учебной дисциплины ОП. 06 Основы предпринимательской деятельности.

Возможность адаптации Программы к особым образовательным потребностям обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья отражена в отдельном разделе рабочих программ учебных дисциплин (за исключением адаптационных дисциплин) и профессиональных модулей, реализация которых требует выполнения особых условий. При обучении инвалида и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, реализация вышеуказанного раздела Программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, по их письменному заявлению, может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Техникумом установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятия в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

4.3. Адаптация материально-технической базы осуществляется путем обеспечения ее доступности к особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты (мастерские, специализированные лаборатории), при наличии обучающихся по адаптированной Программе, должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с имеющимися видами ограничений здоровья, в количестве, достаточном для обеспечения каждого обучающегося инвалида (лица с ограниченными возможностями здоровья).

Учебные аудитории, в которых обучаются лица с нарушением слуха оборудуются компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой и (или) мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных аудиториях предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории устанавливаются передвижные регулируемые парты с источником питания (либо в непосредственной близости от источника питания).

4.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной Программе устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с нормативными требованиями.

4.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной Программе устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза от установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условий при прохождении ГИА. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

4.6. Информационное и методическое обеспечение обучающихся должно обеспечивать возможность реализации адаптированной Программы

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (не менее одного вида):

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

4.7. Реализацию адаптированной Программы обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной Программы важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся

с ограниченными возможностями здоровья (далее – сопровождение). Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций у обучающихся в Техникуме в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.