ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00909A4B3839D2FB139587AD38339C76BA
Владелец: Кириллов Сергей Александрович
Действителен: с 05.04.2023 до 28.06.2024

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Краснодарский технический колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

для специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

базовой подготовки

Квалификация выпускника: **техник-технолог**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ)
на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев**

2023

СОГЛАСОВАНО
Зам. главного инженера по капитальному строительству ЗАО «Сахарный завод «Свобода» г. Усть-Лабинск
_____ И.А. Панфилов
«31» августа 2023 г.

ЗАМ. ГЛАВНОГО ИНЖЕНЕРА ПАНФИЛОВ И.А.

УТВЕРЖДЕНА
Директор ГБПОУ КК
«Краснодарский технический колледж»
_____ С.А.Кириллов
«31» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Заведующая лабораторией ООО ЦЭОТ «Ноосфера» (Общество с ограниченной ответственностью Центр экологии и охраны труда «Ноосфера»
_____ С.М. Литвинова
«31» августа 2023 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Секретарь _____ Н.В. Ищенко

СОГЛАСОВАНО
Сахарный завод «Кристалл»
АО фирма «Агрокомплекс»
им. Н.И.Ткачева
_____ Арапов А.В.
«31» августа 2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрированного в Минюсте России 10.06.2022 N 68840, укрупненной группы специальностей (УГС) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии; с учетом требований компетенции «Лаборант химического анализа» Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» и интересов работодателей.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК КТК

Разработчики:
Костюченко И.В.,
заместитель директора по учебной работе ГБПОУ КК КТК _____ (подпись)

Железняк Г.С., к.х.н.
преподаватель ГБПОУ КК КТК _____ (подпись)

Науменко Т.В., председатель УМО, преподаватель ГБПОУ КК КТК _____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 6

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 7

4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 8

5 СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 24

6 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ 27

7 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 29

8 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 30

9 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 37

10. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 40

1 Общие положения

1.1 Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 04.08.2023 г., ред. от 01.09.2023 г);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68840 от 10 июня 2022 г.) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- Письмо Минпросвещения России от 01 сентября 2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 11 октября 2022 г №70461)
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Минпросвещения России № 390 от 5.08.2020 г. зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 59778 от 11.09.2020г) (в редакции Приказа Минобрнауки РФ№1430, Минпросвещения РФ № 3652 от 18.11.2020);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 63180 от 20.04.2021г. (в редакции Приказов Минпросвещения РФ от 11.02.2022 369, от 07.10.2022 № 888);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12 2022 № 1152));
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 №74228);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 г № 800 (с изм. от 19.01.2023 г)
- Приказ Минпросвещения РФ «О внесении изменений в Порядок проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 08.11.2021 №800 от 19.01.2023 №37 (зарег. в Министерстве просвещения РФ от 03.04.2023 № 72843)
- Рабочая программа воспитания по специальности, реализуемой в колледже на 2023 -2024 учебный год;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800, (в редакции Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 №311, от 19.01 2023 № 37);
- Приказ Минобрнауки России Минпросвещения России от 05 августа 2020 г №885/390 «О практические подготовки обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020, действует с 03.01.2021)
- Приказ Минпросвещения РФ от 12 августа 2022 3И732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 1. 05.2012 №413;
- Приказ от 30 декабря 2022 № П-985 «О введении в действие временных методических указаний по проведению демонстрационного экзамена»;
- Рабочая программа воспитания по специальности, реализуемая в колледже;
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.21г. № Р-98. Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

Эм – экзамен по модулю;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов;

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий вид деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях; организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, заочная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности; 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов, срок получения образования 3 года 10 месяцев,

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Феде-

рации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

3.2 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации техник-технолог:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	
ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

4 Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компе-тенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов пита-	**Навыки:** проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения доку-

на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ния из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ментации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:** приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автома-

		тизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		Знания: нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	**Навыки:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из

		растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	**Навыки:** обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахари-

		стых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		Умения: вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, саха-

		ра и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного

		оборудования и расходных материалов
		Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	**Навыки:** отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям

		нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и

		протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	**Навыки:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	**Навыки:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	**Навыки:** контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности

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

Выполнение работ по рабочей профессии 13321 Лаборант химического анализа	ПК 5.1 Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности	**Умения:** производить подготовку: химической посуды, специального оборудования; реактивов; приготавливать растворы различной концентрации; устанавливать концентрацию растворов различными способами; определять физические свойства веществ; оформлять и рассчитывает результаты анализа; соблюдать правила по охране окружающей микросреды: нейтрализовать и регенерировать отходы производства; проводить синтезы органических и неорганических веществ; соблюдать правила безопасности труда, промышленной санитарии и пожарной безопасности; оказывать первую помощь пострадавшему; измерять метеорологические величины и обрабатывать результаты измерений; оценивать влияние неблагоприятных метеорологических условий, влияющих на уровень загрязнения атмосферы; производить гидрологические измерения и наблюдения на водных объектах, предусмотренных обязательной программой пункта наблюдения качества поверхностных вод; закладывать почвенные разрезы и изучать их структуру, отбирать образцы почв, описывать почвенные горизонты на специальных бланках; отбирать почвенные монолиты и почвенные образцы для выполнения лабораторных анализов; соблюдения техники безопасности при работе в химической лаборатории; организации рабочего места; использования приборов, материалов и лабораторного оборудования для химических анализов; проведения аналитических и вспомогательных лабораторных процессов; определения основных физических показателей; разделения, очистке и синтезе химических соединений; приготовления растворов и обработки экспериментальных данных; оказания первой доврачебной помощи в химической лаборатории; измерения метеорологических величин при проведении наблюдений за загрязнением окружающей среды; - оценивать влияние неблагоприятных метеорологических условий, влияющих на уровень загрязнения атмосферы; производить гидрологические измерения и наблюдения на водных объектах, предусмотренные обязательной программой пункта наблюдений качества поверхностных вод; методы и приемы полевого и агрохимического исследования почв;
	ПК 5.2 Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа	
	ПК 5.3 Приготавливать пробы и растворы различной концентрации	
	ПК 5.4 Проводить анализы по принятой методике	**Знания:** основы общей и аналитической химии; свойства применяемых реактивов и предъявляемые к ним требования; методику проведения

		анализов средней сложности и свойства применяемых реагентов; правила пользования аналитическими весами, требования, предъявляемые к качеству проб и проводимых анализов; процессы растворения, фильтрации, экстракции и кристаллизации; правила наладки лабораторного оборудования. метеорологические величины, атмосферные явления, протекающие в атмосфере, их физическую сущность и основные закономерности; сущность явлений и процессов, протекающих в водных объектах; закономерности изменения состояния водных объектов, обусловленных природными факторами и водохозяйственными мероприятиями; факторы и условия почвообразования, морфологические признаки почв; методы агрохимического исследования почв

На основании Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015г. № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020г. № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021г. № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022г. № 809) и рабочей программы воспитания по специальности, реализуемой в колледже, сформулированы инвариантные целевые ориентиры воспитания, которые соотнесены с общими компетенциями.

При этом учитывались требования Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников	**Содержание**
Гражданское воспитание	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументировано отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по соци-

	альным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание	Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание	Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоцио-

	нального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание	Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументировано выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

5 Структура образовательной программы

5.1 Примерный учебный план

5.1.1 Примерный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена квалификации техник

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
			Занятия по дисциплинам и МДК			Практики	
			Всего по УД/МДК	В том числе			
				Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)		
1	2	3	4	5	6	7	8
Обязательная часть образовательной программы		**1510**	**1460**	**770**	30	**1692**	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	**502**	**502**	**364**			
СГ.01	История России	38	38	0			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	156	140	138			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			
СГ.04	Физическая культура	140	140	138			
СГ.05	Основы финансовой грамотности	40	40	12			
СГ.06	Основы бережливого производства	40	40	12			
СГ.07	Кубановедение	36	20	16			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1008**	**958**	**406**			0
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	116	106	56			
ОП. 02	Процессы и аппараты пищевых производств.	138	128	96			0
ОП. 03.	Автоматизация технологических процессов	90	80	60			
ОП. 04.	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	42	42	22			
ОП. 05.	Основы управления качества продуктов растительного сырья	76	76	26			
ОП.06	Экологические основы природопользования	36	36	16			
ОП. 07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	70	70	20			
ОП. 08	Безопасность сырья и продуктов питания	42	42	12			
ОП. 09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	182	162	62			

ОП. 10	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	40	40	0			
ОП. 11	Управление отходами пищевого производства	50	50	10			
ОП. 12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	40	40	8			
ОП. 13	Химия пищевых продуктов	96	86	18			
П.00	**Профессиональный цикл**	**2594**	**1152**	**538**	**30**	**1692**	**0**
ПМ. 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях**	**866**	**450**	**174**		**360**	**0**
МДК. 01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	216	200	100			
МДК. 01.02	Техническое обеспечение и технология производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	280	250	92	30		0
УП.01	Учебная практика	72	0			72	
ПП.01	Производственная практика	288	0			288	
ЭМ.01	Экзамен по модулю	10	0				
ПМ.02	**Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях**	**358**	**184**	**60**		**144**	**0**
МДК 02.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	204	184	60			0
УП.02	Учебная практика	72	0			72	
ПП.02	Производственная практика	72				72	
ЭМ.02	Экзамен по модулю	10	0	60			
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**648**	**222**	**114**		**396**	**0**
МДК. 03.01	Производственно-технологический контроль	86	76	46			

МДК. 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	166	146	68			0
УП.03	Учебная практика	108				108	
ПП.03	Производственная практика	288				288	
ЭМ.03	Экзамен по модулю	10					
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**404**	**178**	**90**		**216**	**0**
МДК. 04.01	Организация работы структурного подразделения	168	158	90			0
УП.04	Учебная практика	72				72	
ПП.04	Производственная практика	144				144	
ЭМ.04	Экзамен по модулю	10					
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа**	**318**	**118**	**82**		**180**	**0**
МДК. 05.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего	128	118	82	-	0	
УП.05	Учебная практика	144	-	-	-	144	
ПП.05	Производственная практика	36	-	-	-	36	
ЭМ.05	Экзамен по модулю	10	-	-	-		
ПДП.00	**Преддипломная практика**	**144**				**144**	**0**
	Промежуточная аттестация	216					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	**216**					
Вариативная часть образовательной программы		1296					
Итого		**4464**	**2612**	**1918**	**30**	**1692**	**0**

5.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014; письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования).

Общеобразовательный цикл обеспечивает реализацию ФГОС СОО с учетом специфики получаемой профессии. Общеобразовательный цикл учебного плана составляет 1476 часов обязательной аудиторной нагрузки. Общеобразовательный цикл включает в себя 13 обязательный учебных

предметов (в том числе 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне, из соответствующей профилю получаемой профессии предметной области и (или) смежной с ней предметной области). Дисциплины, изучаемые на углубленном уровне интегрируются с дисциплинами общепрофессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Химия пищевых продуктов».

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в обязательную часть общеобразовательного цикла учебного плана включено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студентов (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется студентами в течение учебного года самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов общеобразовательного цикла учебного плана с учетом специфики осваиваемой специальности. Результат индивидуального проекта должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного учебного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного и т.д.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения.

6 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

Вариативная часть (в объеме 1296 часов) использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и должностных инструкций ОКВЭДа, общероссийского классификатора занятий (ОКЗ), единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, ЕТКС, профессионального стандарта Лаборант химического анализа код профессионального стандарта 13321, приказ Минтруда России утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513) Приложение изменено с 13 июля 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 1 июня 2021 г. N 290

Вариативная часть направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования в объёме 1296 часов обязательной аудиторной нагрузки использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ПООП следующим образом:

Таблица 6.1 Распределение вариативной части образовательной программы

	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Вариативная часть программы	Обоснование
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**36**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
СГ.00	Кубановедение	36	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**602**	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ОП.05	Основы управления качества продуктов растительного сырья	76	
ОП.06	Экологические основы природопользования	36	
ОП.07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	70	
ОП.08	Безопасность сырья и продуктов питания	42	
ОП.09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	162	
ОП.10	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	40	
ОП.11	Управление отходами пищевого производства	50	
ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	40	
ОП.13	Химия пищевых продуктов	86	
П.00	**Профессиональный цикл**	**298**	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа	298	Углубление базовой подготовки, определенной содержанием обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя и получение дополнительных компетенций
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего	118	
УП.05	Учебная практика	144	
ПП.05	Производственная практика	36	
ПДП	Преддипломная практика	**144**	
ПА	**Промежуточная аттестация**	**216**	
	ИТОГО	**1296**	

7 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП ПССЗ
1	2	3
О.00	**Общеобразовательный цикл**	
ОД.00	Обязательные учебные дисциплины	Приложение 1
ОД.01	Русский язык	Приложение 2
ОД.02	Литература	Приложение 3
ОД.03	История	Приложение 4
ОД.04	Обществознание	Приложение 5
ОД.05	География	Приложение 6
ОД.06	Иностранный язык	Приложение 7
ОД.07	Математика (углубленный уровень)	Приложение 8
ОД.08	Информатика	Приложение 9
ОД.09	Физическая культура	Приложение 9
ОД.10	ОБЖ	Приложение 10
ОД.11	Физика	Приложение 11
ОД.12	Химия (углубленный уровень)	Приложение 12
ОД.13	Биология	Приложение 13
ИП.01	Индивидуальный проект	Приложение 14
ДД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	
ДД.01	Введение в специальность	Приложение 15
ДД.02	Решение химических задач	Приложение 16
	Обязательная часть образовательной программы	
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	
СГ.01	История России	Приложение 17
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение 18
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 19
СГ.04	Физическая культура	Приложение 20
СГ.05	Основы финансовой грамотности	Приложение 21
СГ.06	Основы бережливого производства	Приложение 22
СГ.07	Кубановедение	Приложение 23
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 24
ОП. 02	Процессы и аппараты пищевых производств.	Приложение 25
ОП. 03.	Автоматизация технологических процессов	Приложение 26
ОП. 04.	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Приложение 27
ОП. 05.	Основы управления качества продуктов растительного сырья	Приложение 28
ОП. 06	Экологические основы природопользования	Приложение 29
ОП. 07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Приложение 30
ОП. 08	Безопасность сырья и продуктов питания	Приложение 31
ОП. 09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	Приложение 32
ОП. 10	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	Приложение 33

ОП. 11	Управление отходами пищевого производства	Приложение 34
ОП. 12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 35
ОП. 13	Химия пищевых продуктов	Приложение 36
П.00	**Профессиональный цикл**	
ПМ. 01	Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Приложение 37
ПМ.02	Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Приложение 43
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Приложение 44
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Приложение 45
ПМ.05	Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического анализа	Приложение 46
УП.00	Учебная практика	Приложение 47
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	Приложение 48
Программа воспитания		Приложение 49

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложении к ОПОП.

8 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

8.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

8.1.1 Специальные помещения представляют 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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений:
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливое производство;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

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

Спортивный комплекс
спортивный зал;

Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;

8.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация располагает 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. Материально- техническое обеспечение включает в себя: лицензионные офисные программы; графические редакторы; комплект персональных компьютеров, с программным обеспечением, для выполнения профессиональных задач; учебно-наглядные пособия; выход в Internet.

8.1.2.1 Оснащение кабинетов

Кабинет **«Социально-экономических дисциплин»,** оснащенный
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
учебная литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.

Кабинет **«Иностранного языка**», оснащенный
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
магнитофон.

Кабинет **«Информационно-коммуникационных технологий»,** оснащенный
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет **«Безопасность жизнедеятельности»,** оснащенный:
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажер 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 и экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет **«Бережливое производство»,** оснащенный:
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Кабинет «**Процессов и аппаратов пищевых производств»,** оснащенный
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет **«Технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)»,** оснащенный
оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет **«Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору)»**, оснащенный

оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

8.1.2.2 Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Кабинет **«Самостоятельной и воспитательной работы»,** оснащенный

оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

8.1.2.3 Оснащение лабораторий

Лаборатория **«Микробиологии, санитарии и гигиены»**

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, РН-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

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

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория **«Автоматизации технологических процессов»**

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

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

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

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

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

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

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.)

микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

8.1.2.4 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 пищевого 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.

8.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

8.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

Наличие электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой библиотеке (электронная библиотека «Кнорус», безлимитный доступ).

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

необходимости).

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

8.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

8.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

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

8.4 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

8.4.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[1]

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

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

8.5 Требования к практической подготовке обучающихся

8.5.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы 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, непосред-

ственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

8.5.2. 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/специальности.

8.5.3. 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;

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

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

8.5.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных мастерских, 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 (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

8.5.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации.

8.6. Требования к организации воспитания обучающихся

8.6.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 49).

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

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

8.7 Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных

групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

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

9 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

9.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Система контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки;

- по выполненным лабораторным и практическим работам текущий контроль осуществляется в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним, при этом, в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения. Она проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, по профессиональным компетенциям (по ПМ) в форме экзамена (комплексного, квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Количество применяемых форм промежуточной аттестации по курсам и семестрам характеризуется следующими данными (в часах):

Таблица 9.1

дисциплин и МДК	612	828	506	648	320	468	324	180
учебной практики			0	144	72	180	72	0
Производственной практики				36	108	216	180	288

Преддипломной практики								**144**
экзаменов	0	3	3	5	3	5	4	3
дифф. зачетов	2	8	4	5	4	6	3	7
зачетов	0	0	1	1	1	1	1	

Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а так же после изучения МДК и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной ОПОП ПССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой контроля и оценки учебной и производственной практик по всем профессиональным модулям является дифференцированный зачет.

Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»); оценкой квалификационного экзамена по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

9.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: наименование квалификации «техник».

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

Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных проектов, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

10. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
		01-04	05-11	12-18	19-25	26.09-02.10	03-09	10-16	17-23	24-30	31.10-06.11	07-13	14-20	21-27	28.11-04.12	05-11	12-18	19-25	26.12-01.01	02-08	09-15	16-22	23-29	30.01-05.02	06-12	13-19	20-26	27.02-05.03	06-12	13-19	20-26	27.03-02.04	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.05-04.06	05-11	12-18	19-25	26.06-02.07	03-09	10-16	17-23	24-30	31.07-06.08	07-13	14-20	21-27	28-31	
		Номера календарных недель																																																			
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
		Порядковые номера недель учебного года																																																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	52	
ОД.00	**Обязательные учебные дисциплины**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**36**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**36**	**35**	**36**	**36**	**602**	**0**	**31**	**34**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**32**	**32**	**34**	**34**	**32**	**34**	**34**	**34**	**36**	**35**	**36**	**0**	**766**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1368**
ОД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38									**72**
ОД.02	Литература	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	4	4	4	**48**		2	2	3	3	3	4	3	3	3	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2		60									**108**
ОД.03	История	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	**60**		2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	2	4	2	4	4	4	6	4	5		76									**136**
ОД.04	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38									**72**
ОД.05	География	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	**72**																										0									**72**
ОД.06	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40									**72**
ОД.07	Математика(углубленный уровень)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	**60**		10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	10	10	10	10	12	12	12		208									**268**
ОД.08	Информатика	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**40**		3	2	3	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	3	2	4	4	6	4	7		68									**108**
ОД.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**36**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**72**
ОД.10	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**68**
ОД.11	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		4	4	2	2	2	4	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4		76									**108**
ОД.12	Химия (углубленный уровень	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	66		2	6	2	5	3	2	4	2	4	2	2	4	2		4	4		4	2	6	6	6	6		78									**144**
ОД.12	Биология	2	1	1	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	36																										0									**36**
ИП.01	Индивидуальный проект	1	1	1		1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	3		2	20				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1			1					1			12									**32**
	Дополнительные учебные дисциплины	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**10**	**0**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	0		62									**72**
ДД.01	Введение в специальность	1		1		1		1		1	1	1	1	1		1			**10**		2		2		2	2		2		2	2		2	2			2		2	2		2			26									**36**
ДД.02	Решение химических задач																		**0**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36									**36**
Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**	**0**	**35**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**37**	**36**	**0**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1440**

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
			02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29	3012-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-2.02	03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	2804-02.05	05-11	12-18	19-25	26-01	31.05-06806	41456	14-20	21-27	28.06-04.07	05-11	12-18	19-25	26.07-01.08	02-08	09-15	18-24	25-31	
			Номера календарных недель																																																	
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
			Порядковые номера недель учебного года																																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
II курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**2**	**4**	**2**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**270**
	СГ.01	История	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2														64
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
	СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	64
	СГ.07	Кубановедение	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	П.00	**Профессиональный цикл**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**22**	**26**	**20**	**24**	**18**	**24**	**22**	**22**	**22**	**16**	**16**	**0**	**0**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**636**
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**22**	**26**	**20**	**24**	**18**	**24**	**22**	**22**	**22**	**16**	**16**		**0**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**636**
	ОП.01	Микробиология	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	106
	ОП.02	Процессы и аппараты	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	128
	ОП.03	Прикладные компьютерные	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
	ОП.04	Основы управления качества продуктов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	76
	ОП.05	Экологические основы природопользования	0	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ОП. 09	Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	2	4	0	0	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	162
	ОП. 13	Химия пищевых продуктов	6	4	4	6	6	6	6	4	4	6	4	6	6	4	6	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	86
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**8**	**6**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**14**	**12**	**12**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**498**
	ПМ 01	**Введение технологического**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**498**
	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала ,	4	4	4	4	4	4	4	2	6	4	4	4	4	6	6	6	0	0	0	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	200
	ПМ 05	**Выполнение работ по профессии рабочего 13321 Лаборант химического**	**4**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**2**	**6**	**4**	**4**	**4**	**6**	**4**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**298**
	МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии рабочего	4	2	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	0	0	0	2	4	4	4	4	6	2	6	4	4	4	6	4	6	6	6	4	6							0	0	0	0	0	0	0	0	0	118
	УП.05	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																			36	36	36	36	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																												36										36
	Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	34	36	34	36	30	36	34	36	34	32	18	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	38	36	36	34	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
			02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30.12-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-2.02	03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	28.04-02.05	05-11	12-18	19-25	26-01	31.05-08.06	41456	14-20	21-27	28.06-04.07	05-11	12-18	19-25	26.07-01.08	02-08	09-15	18-24	25-31	
			Номера календарных недель																																																	
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
			Порядковые номера недель учебного года																																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
III курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**0**	**0**	**0**	**8**	**12**	**8**	**12**	**12**	**12**	**10**	**10**	**8**	**12**	**14**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**
	СГ.02	Иностранный язык в профдеятельности	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
	СГ.04	Физическая культура	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	0		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
	СГ.05	Основы финансовой грамотности	0	0	0	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	СГ.06	Основы бережливого производства	0	0	0	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**6**	**8**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**6**	**8**	**6**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**
	ОП. 03	Автоматизация технологических процессов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80
	ОП. 07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	0	0	0	6	6	6	8	4	6	6	6	6	4	6	0	0	6			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70
	ОП.09	Стандартизация, метрология и сертификация пищевой промышленности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
	ПМ.00	**Проффесиональные модули**	**36**	**36**	**36**	**22**	**20**	**22**	**16**	**20**	**20**	**20**	**20**	**22**	**20**	**18**	**36**	**36**	**12**	**0**	**0**	**22**	**22**	**22**	**18**	**20**	**18**	**22**	**20**	**18**	**16**	**16**	**14**	**18**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1070**
	ПМ 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и**	**36**	**36**	**36**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**36**	**36**	**4**	**0**	**0**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**4**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**344**
	МДК.01.02	Технология крахмала и сахаристых продуктов	0	0	0	6	6	6	6	8	8	8	8	8	8	6	0	0	4	0	0	6	8	8	6	6	6	8	8	6	6	4	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	164
	УП. 01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ПМ 02	**Организационно - технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктовиа**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**328**
	МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала , сахара и сахаристых	0	0	0	8	8	8	6	8	8	6	6	6	6	6	0	0	8	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	184
	УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПП. 02	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ПМ.03	**Производственно-технологический контроль**	**0**	**0**	**0**	**8**	**6**	**8**	**4**	**4**	**4**	**6**	**6**	**8**	**6**	**6**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**8**	**6**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**402**
	МДК. 03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	0	0	0	8	6	8	4	4	4	6	6	8	6	6	0	0	8	0	0	8	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
	УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ПП.03	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки		36	36	36	36	38	36	36	36	38	36	36	36	36	38	36	36	26	0	0	34	34	34	32	34	32	36	34	30	30	26	26	28	20	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	1440

Курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК Практик	Вид учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Фвраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
				02-08	09-15	16-22	23-29	30.09-06.10	07-13	14-20	21-27	28.10-03.11	04-10	11-17	18-24	25-01	02-08	09-15	16-22	23-29	3012-05.01	06-12	13-19	20-26	27.01-2.02	03-09	09-15	17-23	24-02	03-09	10-16	17-23	24-30	31.03-06.04	07-13	14-20	21-27	2804-02.05	05-11	12-18	19-25	26-01	31.05-06806	41456	14-20	21-27	28.06-04.07	05-11	12-18	19-25	26.07-01.08	02-08	09-15	18-24	25-31	
				Номера календарных недель																																																		
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	
				Порядковые номера недель учебного года																																																		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
IV курс	**СГ.00**	**Социально-гуманитарный цикл**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**		**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**у**	**0**	**с**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**пд**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**
	СГ.03	Иностранный язык	обяз. уч.						2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2																												28
	СГ.04	Физическая культура	обяз. уч.						2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	2	2	2	2	2																												28
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**12**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**132**
	ОП.08	Безопасность сырья и продуктов питания							6	4	4	4	4	4	4	4	4			4																																			42
	ОП.11	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обяз. уч.																		0	0	8	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0																						50
	ОП.12	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обяз. уч.					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	4	6	4	6	4	6	4	6																										40
	ПМ.00	**Проффесиональные модули**	**обяз. уч.**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**26**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**856**
	ПМ 01	**Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**																							**266**
	МДК.01.02	Технология крахмала и сахаристых продуктов						0	8	10	10	10	10	8	10	10	10	0																																					86
	ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	36	36	36	36																																														180
	ПМ 03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья.**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**
	МДК.03.01	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	обяз. уч.						8	8	8	8	8	8	8	8	8	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							72
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																		0	0											36	36	36	36																			144
	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**обяз. уч.**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**														**374**
	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	обяз. уч.	0	0	0	0	0	8	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0		0	0	12	12	12	12	12	10																										158
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.															36	36																																			72
	ПП.04	Производственная практика																											36	36	36	36																							144
	ПДП.00	**Преддипломная практика**																			**0**	**0**														**36**	**36**	**36**	**36**																**144**
	Всего часов в неделю обязат. учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	4	0	0	28	28	26	30	26	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36															1188