



Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Красногорский колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

на базе основного общего образования
Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

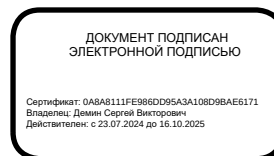
**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 2 от 17.04.2025 г.

**Утверждено приказом
ГБПОУ МО «Красногорский
колледж»**

приказ № 811/1 от 25.04.2025 г.

Директор



С.В. Демин

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «ТИЭЙЧ - РУС МИЛК
ФУД»**

Исп. директор



А.Н. Станкевич

2025 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973, примерной ОПОП, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

Работодатели, участвующие в разработке данной ОПОП: ООО «ТИЭЙЧ - РУС МИЛК ФУД»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Нормативные документы.	5
1.3. Перечень сокращений.	7
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Организация процесса продаж в пекарне	Error! Bookmark not defined.
ПМ.03 Организация процесса продаж в пекарне	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	21
4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики	21
4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП СПО профессии	21
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	27
5.1. Учебный план	27
5.1.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	30
5.2. Календарный учебный график	30
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	32
5.4. Рабочая программа воспитания	32
5.5. Практическая подготовка	32
5.6. Государственная итоговая аттестация	32
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	33
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	33
6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.	33
6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой	33
6.1.3 Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.	33
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	33

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	34
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	34

Перечень приложений к ОПОП:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП по профессии (далее – ОПОП СПО, ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973.

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные документы.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 11 ноября 2022 года № 973) (с изменениями и дополнениями от 3 июля 2024 г., 27 марта 2025 г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.12.2022 г. № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.04.2024г. № 272 «О внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800

«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.11.2024 № 812 «О внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года № 24480) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 05.08.2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 07.11.2024 № 782 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022г. № 336» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2024 № 768 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства
- Приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932 «Об утверждении пречня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Устав и локальные документы ГБПОУ МО «Красногорский колледж».
- 1.3. Перечень сокращений.

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП – образовательная программа;

ПП – профессиональный цикл;

ПС – профессиональный стандарт,

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ТФ – трудовая функция;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана ОПОП	Туризм и сервис
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья».
Специализированные допуски для прохождения учебно-производственной практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 года № 973
Квалификация выпускника	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Направленности (при наличии):	Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 мес.
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2952 ак.ч.
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 мес.
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 ак.ч.
Форма обучения	Очная

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.09.2019 № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Инструкциями
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линии

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Дополнительный вид деятельности, сформированные по запросу работодателя	
Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий Подготовка готовой продукции к продаже	ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	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	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

	задач профессиональной деятельности	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 профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать	правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

	в коллективе и команде	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 профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		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 профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		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
	ПК 1.1. Проверять	Навыки:

Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Знания:
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:
		Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Знания:
		Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Навыки:
		Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Умения:
		Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Знания:
		Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения:
		Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Знания:

		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:
		Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки:
		Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
		Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на	Знания:
		Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Навыки:
		Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения:

	специальном технологическом оборудовании.	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания:
		Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

Организация процесса продаж в пекарне	ПК 3.1. Производить отбраковку готовой продукции.	
		отбраковки изделий;
		Умения:
		контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
		отбраковывать готовые изделия по массе;
		Знания:
	ПК 3.2 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	требований к качеству готовой продукции;
		Навыки:
		укладки готовой продукции;
		Умения:
		укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
		Знания:
	ПК 3.3 Работать на контрольно-кассовых аппаратах и	правил укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
		Навыки:
		эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов (ККА)

	проводить расчеты с покупателями	обслуживания покупателей
		Умения:
		работать на ККА различных видов
		проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
		проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг.
		оформлять документы по кассовым операциям.
		осуществлять контроль сохранность товарно-материальных ценностей
		Знания:
		правил эксплуатации (ККА)
		признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, безналичного расчета;
		критериев определения качества продаваемых товаров, качества упаковки, правильности нанесения маркировки, правильность установки цен на товары и услуг
		документов по кассовым операциям
		правил расчетов и обслуживания покупателей
	ПК.3.4 Регистрировать и обрабатывать интернет-заказы	Навыки:
		обработки интернет-заказов
		Умения:
		принимать сформированные заказы
		уточнять данные интернет-заказа
		собирать по интернет заказу
		передавать интернет-заказы в курьерскую службу

		оформлять реализацию интернет-заказа
		Знания:
		функций сервисов управления заказами
		правил работы с сервисами управления заказами
		правил работы с курьерской службой

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Профессиональный стандарт	Код обобщенной трудовой функции	Код трудовой функции
ВД 1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из

	графикам профилактической обработки		сырья на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 2 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

			линиях сырья ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба,	22.003 Специалист по технологии продуктов питания	ОТФ С Организационно-	С/01.5 Организационное

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	из растительного сырья	технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
--	--	------------------------	--	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП СПО профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)
--------	--------------	---

[illegible]

ОП.00	Общепрофессиональный цикл																					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О										О	О	О								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О													О	О						
ОП.03	Охрана труда	О									О	О										
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	О									О	О	О	О								
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	О									О	О	О									
ОП.06	<i>Цифровая экономика в индустрии питания</i>	О									О	О	О									
П.00	Профессиональный цикл																					
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	О									О	О	О	О	О							
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	О									О	О	О	О	О							
УП. 01	Учебная практика	О										О	О	О	О							
ПП.01	Производственная практика	О										О	О	О	О							
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий															О	О	О	О			

МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий														О	О	О	О				
УП.02	Учебная практика														О	О	О	О				
ПП.02	Производственная практика														О	О	О	О				
ПМ.03	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	О								О									О	О	О	О
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	О								О									О	О	О	О
МДК.02.02	Подготовка готовой продукции к продаже	О								О									О	О	О	О
УП.02	Учебная практика	О								О									О	О	О	О
ПП.02	Производственная практика	О								О									О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в фор	Объем образовательной программы в академических часах	Курс изучения
--------	--------------	-------	--------------	---	---------------

				Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4						
Общеобразовательный цикл		1476	908	1476					
ОУД	Обязательные общеобразовательные дисциплины	1408	872	1376		0	0	42	
ОУД 01	Русский язык	74	40	74				9	1
ОУД 02	Литература	78	56	78					1,2
ОУД 03	История	74	22	74				6	2
ОУД 04	Обществознание	72	22	72					2
ОУД 05	География	62	26	62					2
ОУД 06	Иностранный язык	72	72	72					1
ОУД 07	Математика	326	292	326				12	1,2
ОУД 08	Информатика	130	90	130					1
ОУД 09	Физическая культура	72	70	72					2
ОУД 10	Основы безопасности и защиты Родины	40	20	40					1
ОУД 11	Физика	84	40	84				6	1,2
ОУД 12	Химия	143	50	143				9	1
ОУД 13	Биология	143	40	143				12	1
ОУД 14	Индивидуальный проект	38	32	38				6	1
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	227	131	227				6	
СГ.01	История России	32	10	32					2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	30	34					2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	36	16	36					2
СГ.04	Физическая культура	52	46	52					2
СГ.05	Основы бережливого производства	36	10	36				6	2
СГ.06	Основы финансовой грамотности	37	19	37					1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	246	66	246				24	

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	52	12	52				6	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	12	36				6	1
ОП.03	Охрана труда	32	10	32					1
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	8	42				6	1
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	42	8	42				6	1
ОП.06	Цифровая экономика в индустрии питания	42	16	42					2
ПМ.00	Профессиональный цикл	967	40	903				36	
ПМ. 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	234	28	90	144			6	
МДК 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	90	28	90				6	1,2
УП 01	Учебная практика. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72			72				1,2
ПП 01	Производственная практика. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72			72				2
ПМ 02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	475	20	449				6	
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	115	20		89			6	1,2
УП 02	Учебная практика. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	144	0		144				1,2
ПП 02	Производственная практика. Выполнение технологических операций производства хлеба,	216			216				2

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями								
ПМ 03 ДПБ	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	258		150	54			6	
МДК 03.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	94	22	94				6	2
МДК 03.02	Подготовка готовой продукции к продаже	56	8	56					2
УП 03	Учебная практика.	36	36		36				2
ПП 03	Производственная практика.	72	72		72				2
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36	3						2
Итого		2952							

5.1.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	ПМ 02Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	132	Увеличение часов на имеющиеся темы с целью более детального изучения теоретической и практической подготовки.
2.	ДПБ Дополнительный профессиональный блок	258	По запросу работодателя

5.2. Календарный учебный график

[illegible]

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика		ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр			УП	ПП			
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.						
1 курс	38	1368	16	576	22	792	2	3	0	0	11	52
2 курс	27	972	15	540	12	432	2	4	10	1	2	43
итого	66	2340	32	1116	34	1224	4	7	10	1	13	95

уч.час.	2340
ПА	144
ГИА	36
Практика	360
Итог	2880

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	2484	432	36
нед	70	12	1

Обозначения:

7

Модули и дисциплины
(обязательная часть)


X

Преддипломная практика

44

Промежуточная аттестация

$$=$$

Каникулы

Г

Государственная итоговая аттестация

10

11

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

5.4. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование 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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется в том числе на рабочих местах «Тиэйч - Рус Милк Фуд»
- включает в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:
демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

Кабинет «Иностранного языка»,

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»,

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,

Кабинет «Охраны труда»,

Кабинет «Организации производства»,

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

Кабинет «Технологического оборудования»,

Кабинет «Экономических дисциплин»

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»,

Кабинет «Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Кабинет «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»,

Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»,

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»

Лаборатории:

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»,

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»,

Спортивный зал

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

6.1.3 Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно

электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Приказ от 13 декабря 2023 г. № 932.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в «Тиэйч - Рус Милк Фуд», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией 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, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 103198,00 руб.