



**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ М.И.Пальчук  
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.01.18 «АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Квалификация: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

г. Симферополь, 2026 г.

## Лист согласования

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», входящих в укрупненную группу направлений профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» ноября 2022 г. №973

### РЕКОМЕНДОВАНО

Председатель Методического совета,  
директор ГБПОУ РК «РКИГ»  
\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
подпись

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

### СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
должность  
\_\_\_\_\_  
Ф.И.О  
\_\_\_\_\_  
(название предприятия)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
М.П.

Разработчики: Я.А. Донченко, методист

## Структура основной профессиональной образовательной программы

Стр.

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | Общие положения   | 5  |
| 1.1. | Образовательная программа среднего профессионального образования  | 6  |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки ОП СПО   | 6  |
| 2.   | Общая характеристика ОП СПО   | 6  |
| 2.1. | Цель (миссия) ОП СПО  | 6  |
| 2.2. | Срок освоения ОП СПО  | 6  |
| 2.3. | Трудоемкость ОП СПО   | 7  |
| 2.4. | Особенности ОП СПО  | 8  |
| 2.5. | Требования к абитуриентам   | 9  |
| 2.6. | Востребованность выпускников  | 9  |
| 2.7. | Возможности продолжения образования выпускника  | 9  |
| 2.8. | Основные пользователи ОП СПО  | 9  |
| 3.   | Характеристика профессиональной деятельности выпускника   | 9  |
| 3.1. | Область профессиональной деятельности   | 9  |
| 3.2. | Объекты профессиональной деятельности   | 10 |
| 3.3. | Виды профессиональной деятельности  | 11 |
| 3.4. | Задачи профессиональной деятельности  | 11 |
| 4.   | Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат обучения по завершению освоения образовательной программы                   | 12 |
| 4.1. | Общие компетенции   | 12 |
| 4.2. | Профессиональные компетенции  | 12 |
| 4.3. | Матрица соответствия составных частей ОП СПО по профессии и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы | 20 |
| 5.   | Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса  | 20 |
| 5.1. | Календарный учебный график  | 20 |
| 5.2. | Учебный план  | 21 |
| 5.3. | Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)   | 22 |
| 5.4. | Программы практик   | 22 |
| 5.5. | Рабочая программа воспитания  | 23 |
| 5.6. | Календарный план воспитательной работы  | 23 |
| 6.   | Контроль и оценка результатов освоения ОП СПО   | 23 |
| 6.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций                         | 23 |
| 6.2. | Оценочные материалы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций   | 24 |
| 7.   | Ресурсное обеспечение ОП СПО  | 25 |
| 7.1. | Материально-техническое обеспечение образовательного процесса   | 25 |
| 7.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса  | 25 |
| 7.3. | Организация практической подготовки обучающихся   | 26 |
| 7.4. | Организация воспитательной работы с обучающимися  | 28 |
| 7.5. | Кадровое обеспечение  | 31 |
| 7.6. | Финансовые условия реализации образовательной программы   | 31 |

|            |   |    |
|------------|---|----|
| 8.         | Организация и учебно-методическое обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников   | 31 |
| 8.1.       | Проведение итоговой государственной аттестации  | 31 |
| 8.2.       | Оценочные материалы для проведения итоговой государственной аттестации  | 32 |
| Приложения |   |    |
| 1.         | Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО профессии  |    |
| 2          | Календарный учебный график  |    |
| 3          | Компетентностно-ориентированный учебный план  |    |
| 4          | Рабочая программа воспитания  |    |
| 5          | Календарный план воспитательной работы представлен  |    |
| 6          | Оценочные материалы представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практике  |    |
| 7          | Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» |    |
| 8          | Оценочные материалы для проведения ГИА  |    |
| 9          | Рабочие программы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной практики, производственной (преддипломной) практики           |    |
| 10         | Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ»  |    |

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования**

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» реализуется на базе основного общего образования.

ОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» ноября 2022 г. №973.

ОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, учебную программу и календарный график воспитательной работы, иные оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «РКИГ».

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОП СПО**

Нормативную основу разработки ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением

о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;

- 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».

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;

- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

- локальные нормативные акты.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОП СПО**

### **2.1. Цель (миссия) ОП СПО**

Основная цель ОП СПО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» будет профессионально готов к деятельности по:

- техническому обслуживанию технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнению технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

- выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Образовательная программа среднего профессионального образования ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной

деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## 2.2. Срок освоения ОП СПО

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация составляют 1 год 10 месяцев.

## 2.3. Трудоемкость ОП СПО

| Структура образовательной программы   | По ФГОС, в академических часах | Объем образовательной программы в академических часах по программе |
|---------------------------------------|--------------------------------|--|
| Общеобразовательный цикл              | 1476                           | 1476   |
| Дисциплины (модули)                   | Не менее 540                   | 756  |
| Практика                              | Не менее 468                   | 684  |
| Государственная итоговая аттестация   | 36                             | 36   |
| Общий объем образовательной программы | 2952                           | 2952   |

## 2.4. Особенности ОП СПО

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.04.01 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» определяется программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. № 973;

- 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».

- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов «Профессионалы» по компетенции «Хлебопечение»;

- Региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации

образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме демонстрационного экзамена.

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

#### *Механическое оборудование*

Лампа для карамели

Температор для шоколада

Миксер планетарный

Тестораскаточная машина

Тестомесильная машина

#### *Тепловое оборудование*

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

#### *Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

#### *Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные

### **2.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «РКИГ» «Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» на 2023-2024 учебный год».

### **2.6. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

## **2.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник, освоивший ОП СПО по 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» подготовлен:

- к освоению ОП СПО среднего профессионального образования;
- к освоению ОП СПО высшего образования по следующим направлениям подготовки по специальностям:

- 19.03.01 Биотехнология
- 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
- 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
- 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

## **2.8. Основные пользователи ОП СПО**

Основными пользователями ОП СПО являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- обучающиеся по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- администрация и коллегиальные органы управления;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **3.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии в соответствии с профессиональными стандартами: Аппаратчик-оператор хлебопекарного производства, Аппаратчик-оператор макаронного производства, Аппаратчик-оператор кондитерского производства

Возможные режимы работы специалиста в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» является производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

### **3.4. Задачи профессиональной деятельности**

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

| Код компетенции | Формулировка компетенции   |
|-----------------|--|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК 03           | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.   |
| ОК 04           | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   |
| ОК 05           | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК 06           | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07           | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК 08           | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  |
| ОК 09           | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  |

### 4.2. Профессиональные компетенции

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

| Вид деятельности         | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций  |
|--------------------------|-----------------|--|
| Техническое обслуживание | ПК 1.1.         | Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией   |         | автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией   |
|   | ПК 1.2. | Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
|   | ПК 1.3. | Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки  |
|   | ПК 1.4. | Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией               |
| Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделия в соответствии с технологическими инструкциями | ПК 2.1. | Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями   |
|   | ПК 2.2  | Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий  |
|   | ПК 2.3. | Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                   |
|   | ПК 2.4  | Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании   |

Результаты освоения ОП СПО в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

| Код компетенции | Формулировка компетенции       | Знания, умения   |
|-----------------|--------------------------------|--|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач | <b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или |

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

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | грамотности в различных жизненных ситуациях.   | размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования<br><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | <b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br><b>Знания:</b> 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  | <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе<br><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения<br><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; 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  | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.<br><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной   |

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

| Виды деятельности   | Код и наименование компетенции   | Показатели освоения компетенции  |
|---|--|--|
| <p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> | <p>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</p>                      | <p><b>Навыки:</b><br/>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>  |
|   |  | <p><b>Умения:</b><br/>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |
|   |  | <p><b>Знания:</b><br/>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>                |
|   | <p>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</p>  | <p><b>Навыки:</b><br/>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>            |
|   | <p><b>Умения:</b><br/>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> |  |
|   | <p><b>Знания:</b><br/>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>   |  |

|            |   |  |
|------------|---|--|
|            | эксплуатационной документацией  |  |
|            | ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки  | <p><b>Навыки:</b><br/>Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Умения:</b><br/>Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Знания:</b><br/>Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>  |
|            | 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 | <p><b>Навыки:</b><br/>Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Умения:</b><br/>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знания:</b><br/>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| Выполнение | ПК 2.1. Регулировать  | <b>Навыки:</b>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>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</p>   |
|  |   | <p><b>Умения:</b></p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> |
|  |   | <p><b>Знания:</b></p> <p>Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>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</p>   |
|  | <p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>  | <p><b>Навыки:</b></p> <p>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>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</p> | <p><b>Навыки:</b><br/>Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>   |
|  |  | <p><b>Умения:</b><br/>Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Знания:</b><br/>Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> |
|  | <p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>   | <p><b>Навыки:</b><br/>Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>   |
|  |  | <p><b>Умения:</b><br/>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b><br/>Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий<br/>Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>   |

| <p style="text-align: center;"><b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b></p>  | <p style="text-align: center;"><b>Код<br/>личностных<br/>результатов<br/>реализации<br/>программы<br/>воспитания</b></p> |
|--|--|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны  | <b>ЛР 1</b>  |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | <b>ЛР 2</b>  |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | <b>ЛР 3</b>  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»   | <b>ЛР 4</b>  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   | <b>ЛР 5</b>  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   | <b>ЛР 6</b>  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <b>ЛР 7</b>  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   | <b>ЛР 8</b>  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   | <b>ЛР 9</b>  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  | <b>ЛР 10</b>   |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   | <b>ЛР 11</b>   |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания   | <b>ЛР 12</b>   |

#### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП СПО представлена в Приложении 1.

## **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### **5.2. Учебный план**

В учебном плане определены следующие характеристики ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- форму ГИА (обязательные и предусмотренные Колледжем);
- объем каникул по годам обучения.

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

ОП СПО профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- социально-гуманитарный цикл – СГ;
- общепрофессиональный цикл – ОП;
- профессиональный цикл – П.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы составляет 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности.

С учетом потребностей регионального рынка труда, работодателей-партнеров,

в программе был расширен модуль ПМн.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями». Изучение таких междисциплинарных курсов, как: МДК.02.02 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий», МДК.02.03 «Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий», МДК.02.04 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий», прохождение практики УП.02 «Учебная практика», ПП.02 «Производственная практика» позволит выпускать конкурентноспособного специалиста, ориентированного на малый и средний бизнес, что наиболее развит в Республике Крым.

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 432 часа. В том числе вариативная часть использована на увеличение общепрофессионального цикла – 14 часов, профессионального цикла – 418 часов.

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности – 36 часов (для организации и проведения военных сборов)

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места 12 часов

ПМн.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями». 418 часов

МДК.02.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий 68 часов

МДК.02.03 Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий 46 часов

МДК.02.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий 52 часа

УП.02 Учебная практика 72 часа

ПП.02 Производственная практика 144 часов

ЭК Экзамен по модулю ПМ.02 - 6 часов

### **5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с положением «О разработке и утверждению рабочих программ, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), В ГБПОУ РК «РКИГ».

### **5.4. Программы практики**

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к ОП СПО.

По профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика 19 недель. Учебная практика – 5 недель, из них на 2 курсе - 5 недель. Производственная практика – 14 недель, из них на 2 курсе – 14 недель.

Практика составляет 71,4% от объема профессионального цикла.

Учебная и производственная практики проводятся в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику профессии;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении 9 к ОП СПО.

#### **5.5. Рабочая программа воспитания**

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

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

#### **5.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

### **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОП СПО**

#### **6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и

профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических занятий.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике обучающимися представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются оценочные материалы, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

## **6.2. Оценочные материалы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) созданы оценочные материалы, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные материалы для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ГБПОУ РК «РКИГ» самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- государственная итоговая аттестация.

Оценочные материалы представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6.

## **7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП СПО**

### **7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Колледж, реализует ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» предполагает:

- наличие 10 учебных кабинетов, 2 лаборатории, 1 мастерская, спортивный комплекс, библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал;
- материальная база для реализации ОП СПО;
- технические средства обучения;
- базы практики;
- количество компьютерных классов и посадочных мест в них;
- наличие доступа к сети Интернет.

Реализация ОП СПО обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях соответствующей образовательной среды или в условиях реального производства в соответствии вида деятельности. При использовании электронных образовательных ресурсов Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного

программного обеспечения.

### 7.2. Перечень профессиональных лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОП СПО

| Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских     | Номер кабинета | Адрес учебного корпуса |
|---|----------------|------------------------|
| <b>Кабинеты:</b>  |                |                        |
| Социально-гуманитарных дисциплин                            | 3              | ул.Дыбенко, 14         |
| Иностранного языка  | 6              | ул.Дыбенко, 14         |
| Безопасность жизнедеятельности и охраны труда               | 29             | ул.Дыбенко, 14         |
| Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены      | 24             | ул.Дыбенко, 14         |
| Товароведения продовольственных товаров                     | 21             | ул.Дыбенко, 14         |
| Охраны труда  | 29             | ул.Дыбенко, 14         |
| Технического оснащения и организации рабочего места         | 19             | ул.Дыбенко, 14         |
| Технологического оборудования                               | 19             | ул.Дыбенко, 14         |
| Организации производства                                    | 19             | ул.Дыбенко, 14         |
| Технического оснащения кулинарного и пекарного производства | 19             | ул.Дыбенко, 14         |
| <b>Лаборатории:</b>   |                |                        |
| Технологическое оборудование отрасли                        | 35             | ул.Дыбенко, 14         |
| Кондитерское дело   | 35             | ул.Дыбенко, 14         |
| <b>Мастерские:</b>  |                |                        |
| Пекарня   | 9              | ул.Дыбенко, 14         |
| <b>Спортивный комплекс</b>                                  | Без номера     |                        |
| <b>Залы</b>   |                |                        |
| Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;             | 33             | ул. Дыбенко 14         |
| Актовый зал.  | 8              | ул. Дыбенко 14         |

### 7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» обеспечивается доступом обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП СПО. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из журналов следующего перечня:

1. Цветы
2. Крымская газета
3. Вестник образования России
4. Вокруг света
5. Гастроном
6. Гостиничное дело
7. Современный ресторан
8. Не будь зависим

Образовательная программа среднего профессионального образования обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОП СПО.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

### **7.3 Организация практической подготовки обучающихся**

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы. Практическая подготовка может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом. Практическая подготовка в Колледже регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

Реализация ОП СПО (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливаются от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу:

| Название модуля  | Учебная практика | Производственная практика |
|--|------------------|---------------------------|
| ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 1                | 4                         |
| ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                | 4                | 10                        |
| <b>Итого</b>   | <b>6</b>         | <b>14</b>                 |

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей. Учебная практика реализуется в мастерских и профессиональных лабораториях Колледжа с соответствующим оборудованием, инструментами, инвентарем, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы, указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по соответствующей компетенции «Хлебопечение».

Производственная практика обучающихся реализуется на предприятиях по отраслям профессиональной деятельности в области хлебопечения, оснащенных современным оборудованием, использующих современные производственные технологии и материалы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных

ОП СПО.

Оснащенность баз практики должна обеспечивать выполнение всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных ОП СПО по профессии 19.01.04. «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»:

- техническому обслуживанию технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнению технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

- выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

Основными базами практики являются: ГУП РК «Крымхлеб» (г.Симферополь), АО «Пансионат «Черноморец» (с. Песчаное), ООО «Арт-Квест» (г. Саки), ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна» (г. Судак), с которыми заключены договорные отношения. Базы практики предоставляют возможность обучающимся проходить практику в соответствии с учебным планом.

#### **7.4. Организация воспитательной работы с обучающимися**

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

- массовые и социокультурные мероприятия;

- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4 и Приложении 5.

В Колледже сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных

организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Колледжа являются:

- формирование у обучающихся духовно-нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;
- воспитание здорового образа жизни;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;
- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовыми принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной работе;
- предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Колледже реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;
- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, нигилизма, ксенофобии у обучающихся;
- нравственно-эстетическое воспитание;
- спортивно-оздоровительная работа;

- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;
- наставничество;
- волонтерская работа.

Созданная в Колледже социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления – Совет Колледжа.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной позиции обучающегося в пространстве Колледжа, навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Колледжа (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и реализовывать проектную деятельность). Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой потенциал в научной, общественно-культурной и спортивной жизни Колледжа.

Спортивно-оздоровительная работа в Колледже нацелена на укрепление здоровья, разностороннего физического развития обучающихся. В Колледже проводятся внеучебные занятия спортивной направленности (туристические слеты, спартакиады, массовые спортивные соревнования), работают спортивные секции.

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечения мобильности выпускников на рынке труда и их стабильной занятости, в Колледже разработаны программы дополнительного и дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев, театров, библиотек, проводятся экскурсии, дни здоровья.

Внеаудиторная и воспитательная работа в учебных группах учитывается и анализируется заведующими отделениями и заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

В Колледже ведётся психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, прежде всего, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп, педагог-организатор.

Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия. Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии.

Обучающиеся Колледжа поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Колледжа строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят работу по вовлечению обучающихся к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с

родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

Важным компонентом воспитательной работы является постоянное функционирование цикловой методической комиссии кураторов, которая призвана повышать качество обучения, профессиональной подготовки и развивать творческо-исследовательскую деятельность обучающихся через реализацию личностных результатов воспитания.

Цели и задачи работы цикловой методической комиссии кураторов:

- мотивация обучающихся к углубленному изучению дисциплин, развитие творческих способностей;
- повышение интереса к выбранной профессии;
- закрепления знаний и умений, полученных в процессе обучения;
- стимулирование профессионального роста педагогических работников, совершенствование творческого потенциала, внедрение в образовательный процесс передовых технологий обучения;
- воспитание стремления к достижению более высоких результатов при получении профессии;
- выявление обучающихся, которые обладают особыми способностями, стремятся к углубленному изучению определенной учебной дисциплины, профессионального модуля или образовательной области;
- побуждение к систематическому приобщению и самостоятельному изучению материала по образовательной программе;
- побуждение к совершенствованию творческих способностей; развитие ассоциативного, образного мышления, любознательности, воображения, смелости в выдвижении гипотез, умения принимать нестандартные решения;
- развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- расширение круга профессиональных умений и навыков по выбранной профессии;
- воспитание культуры поведения в обществе;
- формирование положительного имиджа ГБПОУ РК «РКИГ».

#### **7.5. Кадровое обеспечение**

Реализация ОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами Колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой УД, ПМ, в отдельных случаях научную степень, а также систематически занимающиеся самообразованием и повышением квалификации. Общая численность педагогических работников, привлекаемых к реализации ОП СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» 17 чел., в том числе, имеющих опыт педагогической деятельности 13 чел., молодых специалистов 5 чел.; преподаватели высшей квалификационной категории 3 чел.; преподаватели первой квалификационной категории 5 чел.; специалисты 7 чел.

Доля педагогических работников, приведенных в виде целочисленного значения ставок, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, с опытом работы на предприятиях не менее 3 лет, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, 25 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по

профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

#### **7.6. Финансовые условия реализации образовательной программы**

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), утвержденные 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».

### **8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ**

#### **8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОП СПО, она проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки. 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 квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»; приказом Минобрнауки РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект документов по подготовке к государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержит формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается председателем цикловой комиссии, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППКРС осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## **8.2. Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации**

Для проведения ГИА члены цикловых методических комиссий во главе с председателем разрабатывают программы и примерные оценочные материалы (фонды оценочных средств), которые утверждаются директором Колледжа.

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

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования (Институт развития профессионального образования) при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в Приложении 8.