



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель:

ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор"

Должность и Ф.И.О.

представителя работодателя:

начальник отдела общественного питания (900)

Жданова Ю.П./

"14" августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум

им. О.В. Терёшкина"

Ж.А.Бушель

Введена приказом

№ 060/ОД от « 21 » 08. 2023 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства

продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения очная

квалификация выпускника

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
4.3. Личностные результаты	
Раздел 5. Структура образовательной программы	20
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3. Программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	21
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы...	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	54
Раздел 8. Разработчики рабочей основной профессиональной образовательной программы	55

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Программа воспитания

Приложение 4. Календарный план воспитательной работы

Приложение 5. Программы профессиональных модулей:

Приложение 5.1. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.01) «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»;

Приложение 5.2. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.02) «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»;

Приложение 5.3. Рабочая программа профессионального модуля (ПМ.03) «Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями».

Приложение 5.4. Рабочая программа учебной и производственной практики.

6. Программы учебных дисциплин:

Приложение 6.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;

Приложение 6.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»;

Приложение 6.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Охрана труда»;

Приложение 6.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

Приложение 6.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья».

Приложение 6.6. Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ.01 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/ Технологии трудоустройства».

7. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

Приложение 7.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»;

Приложение 7.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Литература»;

Приложение 7.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Математика»;

Приложение 7.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «Иностранный язык»;

Приложение 7.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 «Информатика»;

Приложение 7.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Физика»;

Приложение 7.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 «Химия»;

Приложение 7.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 «Биология»;

Приложение 7.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 «История»;

Приложение 7.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 «Обществознание»;

Приложение 7.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 «География»;

Приложение 7.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 «Физическая культура»;

Приложение 7.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 «Основы безопасности жизнедеятельности»;

Приложение 7.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД(д).01 «Индивидуальный проект».

8. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Приложение 8.1 Программа государственной итоговой аттестации

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее - 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 (далее – ФГОС СПО).

- примерной основной образовательной программы, разработанной _____. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: _____.

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

– 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) 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 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);

– 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»;

– Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";

– Приказа 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 науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г №413";

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;

– Письма Минпросвещения России от 01.03.2023 №05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования";

– Министерство просвещения Российской федерации от 20 июля 2020 г. N 05-772 О направлении инструктивно-методического письма «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования»;

– Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;

– Положения об организации и проведения практики ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения об организации проведения ГИА студентов в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

– Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Направленность ОП:

производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях;

производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осваивает общий вид деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

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

Наименование направленности	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)
Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям сочетаниям квалификаций указанных в ФГОС СПО

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
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
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 (по выбору)
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ. 03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и 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; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных 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; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые

	государственном и иностранном языках	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
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	Навыки: 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: Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем	Навыки: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	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
		Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	Навыки: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и

		кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 3.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	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 кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 3.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	Навыки: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
		Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные

		параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания: Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
	3.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
		Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
		Знания: Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий
	ПК 3.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	Навыки: Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания: Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом

		оборудовании
--	--	--------------

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
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.	ЛР 2
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.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий	ЛР 9

зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
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.	ЛР 12

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной	ЛР 19

успешности, признающий ценность непрерывного образования,	
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план представлен в приложении 1.

5.2. Календарный учебный график представлен в приложении 2.

5.3. Программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся

в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

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.

5.3.2. Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

№	Наименование
1	Кабинеты
	Социально-гуманитарных дисциплин
	Математики и статистики
	Литературы и русского языка
	Философии и речевых коммуникаций
	Экономики, маркетинга и менеджмента
	Иностранного языка
	Химии и биологии
	Физики
	Географии
	Информатики вычислительной техники
	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	Товароведения продовольственных товаров
	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
	Охраны труда
	Организации производства
	Технического оснащения и организации рабочего места
	Технологического оборудования
	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
2	Лаборатории:
	Учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс:
4	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

6.1.2 Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина", реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, обеспечивающей

проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	Общеобразовательный цикл		
1.	Русский язык	Кабинет литературы и русского языка оборудование: телевизор, 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные наглядные пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
2.	Литература	Кабинет литературы и русского языка оборудование: телевизор, 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные наглядные пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
3.	Математика	Кабинет математики и статистики оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер, ноутбук – 16, локальная сеть с выходом в Интернет, учебные, методические пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
4.	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка оборудование: доска, рабочее место педагога (стол, стул), ученические столы, стулья, Интерактивная доска, проектор, компьютер, локальная сеть с выходом в интернет, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов); комплекты дидактических раздаточных материалов.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
5.	Информатика (ВПР)	Кабинет информационных технологий оборудование: Интерактивная установка, проектор, компьютеры, принтер, сканер, учебно-методическая документация и пособия, лицензионные программы, локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (стол, стул), ученические столы, стулья, компьютерные столы, компьютерные стулья.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
6.	Физика	Кабинет Физики оборудование: лабораторное: авометр, амперметр школьный, вольтметр школьный, весы	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14

		технические, разновесы, наборы сопротивлений, наборы конденсаторов, источники питания, барометр, гигрометр суточный, гальванометр, выпрямители (в ассортименте), микроскопы, набор линз и зеркал, штативы, компьютер, демонстрационное: прибор для электролиза, модель четырехтактного двигателя, прибор для диффузии газов, дифракционные решетки, набор спектральных трубок, генератор УВЧ, камертон, лабораторный счетчик ионизирующего излучения, осциллографы, модели трансформаторов, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, локальная сеть с выходом в Интернет, компьютер.	
7.	Химия(ВПР)	Кабинет химии и биологии лабораторное оборудование: штативы, спиртовки, разновесы, пробирки, демонстрационные: прибор для демонстрации электролиза, электронные пособия (диск), ноутбук, интерактивный проектор, документ-камера, экран, локальная сеть с выходом в Интернет, доска классная, рабочее место педагога, столы, стулья, вытяжной шкаф.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
8.	Биология (ВПР)	Кабинет химии и биологии лабораторное оборудование: штативы, спиртовки, разновесы, пробирки, демонстрационные: прибор для демонстрации электролиза, электронные пособия (диск), ноутбук, интерактивный проектор, документ-камера, экран, локальная сеть с выходом в Интернет, доска классная, рабочее место педагога, столы, стулья, вытяжной шкаф.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
9.	История	Кабинет истории и общественно-правовых дисциплин оборудование: телевизор, наглядные пособия, доска классная, рабочее место педагога (стол -1, стул-1), компьютер -1, столы - 15, стулья – 30, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
10.	Обществознание	Кабинет истории и общественно-правовых дисциплин оборудование: телевизор, наглядные пособия, доска классная, рабочее место педагога (стол -1, стул-1), компьютер -1, столы - 15, стулья – 30, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
11.	География	Кабинет Географии оборудование: компьютер, локальная сеть с выходом в Интернет, доска классная, рабочее место педагога (стол, стул), ученические столы, стулья.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
12.	Физическая культура	Спортивный комплекс: Спортивный зал: компьютер – 1, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула), шкаф, скамейки. баскетбольные щиты -2, стойка волейбольная -1, мячи волейбольные -10, мячи баскетбольные - 10, мячи футбольные –	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж.

		6, маты гимнастические -6, перекладина-4, канат -1, граната-6, набор Дартс – 3, набор дротики -1, табло перекидное – 2, ракетки для тенниса – 10, теннисный стол-2, ракетки для бадминтона, сетка футбольная – 2, лыжи-25, лажные палки-25пар, коньки, секундомер, канат для перетягивания, стойки, перекладины, музыкальный центр. Тренажерный комплекс: гантели – 15 пар, гири-6, грифы Вейдера -2, скамейки гимнастические -4, тренажер "Тонус" -1, гири -4, штанга народная -6, велотренажер "B-216 TORNEO", скакалки -20, обручи -5, коврик гимнастический -10, мяч гимнастический -10, фитбол-10, обруч-10, конус-9. Спортивная площадка: футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, баскетбольная площадка, уличные тренажеры.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д. 14, земельный участок
13.	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда оборудование: проектор, ноутбук, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального давления, накладки для ИВЛ, санитарные сумки, медицинские средства защиты: бинты, кровоостанавливающие жгуты; ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал, костюмы ОЗК, ВПХР – 5, автомат Калашникова -2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, макеты, учебники, инструкции).	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14
14.	Индивидуальный проект	Кабинет экономики, маркетинга и менеджмента оборудование: рабочее место педагога (стол -1, стул- 1) , стол -15, стул -30, доска классная, компьютер с выходом в интернет, проектор, экран, учебно-наглядные пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14
	Социально-гуманитарный цикл		
15.	История России	Кабинет истории и общественно-правовых дисциплин оборудование: телевизор, наглядные пособия, доска классная, рабочее место педагога (стол -1, стул-1), компьютер -1, столы - 15, стулья – 30, локальная сеть с выходом в Интернет, проектор, экран.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14
16.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка оборудование: доска, рабочее место педагога (стол, стул), ученические столы, стулья, Интерактивная доска, проектор, компьютер, локальная сеть с выходом в интернет, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов); комплекты дидактических раздаточных материалов.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14
17.	Безопасность	Кабинет безопасности жизнедеятельности	624203 Свердловская

	жизнедеятельности	и охраны труда оборудование: проектор, ноутбук, рабочее место педагога, столы, стулья, доска классная, противогазы ГП, противогазы изоляционные, тренажер "Максим", дозиметрические и радиационные приборы, прибор измерения артериального давления, накладки для ИВЛ, санитарные сумки, медицинские средства защиты: бинты, кровоостанавливающие жгуты; ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал, костюмы ОЗК, ВПХР – 5, автомат Калашникова -2, тренажер Искандер для отработки приемов удаления инородного тела, огнетушители, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, макеты, учебники, инструкции).	область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
18.	Физическая культура	Спортивный комплекс: Спортивный зал: компьютер – 1, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула), шкаф, скамейки. баскетбольные щиты -2, стойка волейбольная -1, мячи волейбольные -10, мячи баскетбольные - 10, мячи футбольные – 6, маты гимнастические -6, перекладина-4, канат -1, граната-6, набор Дартс – 3, набор дротики -1, табло перекидное – 2, ракетки для тенниса – 10, теннисный стол-2, ракетки для бадминтона, сетка футбольная – 2, лыжи-25, лажные палки-25пар, коньки, секундомер, канат для перетягивания, стойки, перекладины, музыкальный центр. Тренажерный комплекс: гантели – 15 пар, гири-6, грифы Вейдера -2, скамейки гимнастические -4, тренажер "Тонус" -1, гири -4, штанга народная -6, велотренажер "B-216 TORNEO", скакалки -20, обручи -5, коврик гимнастический -10, мяч гимнастический -10, фитбол-10, обруч-10, конус-9. Спортивная площадка: футбольное поле с замкнутой беговой дорожкой, баскетбольная площадка, уличные тренажеры.	Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, административно-производственный корпус, 1 этаж. Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д. 14, земельный участок
19.	Основы бережливого производства	Кабинет охраны труда оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
20	Основы предпринимательства и финансовой грамотности	Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента: Оборудование: рабочее место педагога (стол -1, стул- 1), ученические столы, стулья, доска классная, компьютер с выходом в интернет, проектор, экран, учебно-наглядные пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
	Общепрофессиональный		

	цикл		
21.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор, лабораторное оборудование и реактивы.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
22.	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет Товароведения продовольственных товаров оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
23.	Охрана труда	Кабинет охраны труда оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
24.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
25.	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Кабинет Организация производства оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф для хранения муляжей, плакаты, учебно-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), калькулятор.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
	Профессиональный цикл		
26.	ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с		

	эксплуатационной документацией		
	МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Кабинет технологического оборудования: оборудование: ноутбук, экран, Мультимедийное оборудование; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), ученические столы, стулья, доска классная, шкаф, учебно-наглядные и интерактивные пособия, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов технологического оборудования, схем, инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
	УП. 01 Учебная практика	Лаборатория Учебный кондитерский цех: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризёр, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный (пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки. Лаборатория Учебная кухня ресторана: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор,	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14

		электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.	
	ПП. 01 Производственная практика	Предприятия общественного питания Свердловской области	
27.	ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбору)		
	МДК 02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Кабинет специальных дисциплин рабочее место педагога, компьютер, проектор, экран, столы, стулья, учебно-наглядное и интерактивное пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
	УП.02 Учебная практика	Лаборатория Учебный кондитерский цех: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризера, тестомеса, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный (пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14

		коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки. Лаборатория Учебная кухня ресторана рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска. Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.	
	ПП. 02 Производственная практика	Предприятия общественного питания Свердловской области	
28.	ПМ. 03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		
	МДК.03.01 Техничко-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых продуктов рабочее место педагога, компьютер, проектор, экран, столы, стулья, учебно-наглядное и интерактивное пособия.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14
	МДК.03.02 Технологии приготовления и оформления	Лаборатория Учебный кондитерский цех: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками),	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибирияка, д.14

		миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризёр, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный (пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.	
	УП.03 Учебная практика	Лаборатория Учебный кондитерский цех: рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска, стол для презентаций. Основное и вспомогательное оборудование: конвекционная печь, расстоечный шкаф, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер(с венчиками), миксер погружной(блендер), мясорубка, куттер, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, овоскоп, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная, производственный стол с деревянным покрытием (кондитерский), весы настольные, микроволновая печь, подовая печь для пиццы, фризёр, тестомес, пресс для пиццы, лампа для карамели, газовая горелка (карамелизатор), ванна для темперирования шоколада, термометр инфракрасный (пирометр), термометр со щупом, стеллажи, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) (мраморная доска), инструменты, указанные в инфраструктурных листах WSR) миксер для коктейля, микровесы, крем-сифон, посуда, кухонная утварь (инструменты для декорирования, сервировочные принадлежности), формы для выпечки.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
	ПП. 03 Производственная практика	Предприятия общественного питания Свердловской области	
	Вариативная часть ОПОП		
29.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Технологии	Кабинет философии и речевых коммуникаций. оборудование: 1 доска классная, рабочее	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14

	трудоустройства	место педагога (1 стол, 1 стул); 15 столов, 30 стульев, проектор, экран.	
--	-----------------	--	--

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

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1.	Библиотека	рабочее место библиотекаря: стол, стул, компьютер, принтер; стеллажи книжные, проектор, экран для проектора, передвижной пожарный пост, литература, учебные пособия, справочники. читальный зал: столы, стулья, кресло компьютерное, компьютеры с выходом в интернет, мягкая мебель.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
2.	Актный зал	кресла (150 посадочных мест), сцена, арлекин, кулиса, завесь, стол, экран, проектор, ноутбук, радио система акустическая вокальная, светодиодный эффект.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14
3	Кабинет социально-психологической службы	рабочее место: стол, стул, ноутбук, мфу, цветной принтер, мягкая мебель, шкафы для документов и наглядных пособий, место для групповых и индивидуальных консультаций, тестирования.	624203 Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина" и располагает оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

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

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.¹

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы	1

¹ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

		финансовой грамотности	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	1
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	1
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	ПМн.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	1

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.2.1.Информация о преподавателях общепрофессионального и профессионального цикла по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья

Наименование учебной дисциплины	ФИО преподавателя, мастера производственного обучения	Образование		Квалификационная категория, ученая степень, разряд по профессии	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
		Педагогическое	Соответствующее профилю преподаваемым УД и МДК и проф.стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»			
Русский язык	Скрипко Елена Викторовна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель русского языка и литературы» Специальность «Философия»	Первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
Литература	Скрипко Елена Викторовна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель русского языка и литературы» Специальность «Философия»	Первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
Математика	Рудницкая Ольга Сергеевна	Высшее	Северо-Западный государственный заочный технический институт	Первая		«Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с

			Квалификация «Инженер» Специальность «Метрология и метрологическое обеспечение»			01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций» «Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05- 12.07.2022г «Дистанционное обучение как современный формат преподавания» 72 часа 08.11.2022г. – 23.11.2022г. ООО «Инфоурок» «Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном образовании. Вариативный модуль: «Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г.-09.11.2022г. ИРО «Деловая этика и деловое общение» 72 часа 07.01.2023г. – 25.01.2023г. ООО «Инфоурок» «Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО» 36 часов 18.05.2023г. – 07.06.2023г. ООО «Инфоурок» «Основы обеспечения информационной безопасности детей» 36 часов 02.05.2023г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания»
--	--	--	--	--	--	---

Иностранный язык	Бородина Наталья Николаевна	Высшее	Нижнетагильская государственная социально- педагогическая академия Магистр Направление «Филологическое образование»	Первая		«Коммуникации в образовании: профиль современного учителя» 21.12.2022-18.01.2023 36 часов ООО «Учи.ру» «Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании Вариативный модуль: «Современные педагогические технологии» 02.02.2023-10.02.2023 56 часов ИРО
	Муха Анна Михайловна	Средне- специально е	Свердловский областной педагогический колледж Квалификация «Учитель иностранного языка» Специальность «Иностранный язык»	Первая		«Руководство проектной и исследовательской деятельностью обучающихся по программам СПО» обучение с использованием ДОТ – 40 часов, 15.11.2021г. – 26.11.2021г. ИРО
Информатика (ВПР)	Толстоухова Мария Викторовна	Высшее	ТИ НИЯУ «МИФИ», «Экономика и управление на предприятии (в машиностроении), г.Лесной	-	-	-
Физика	Рожкова Светлана Анатольевна	Высшее	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель математики и физики» Специальность «Математика и	Первая		«Корректировка рабочей программы на основе анализа образовательных результатов обучающихся: управленческие аспекты» - 40 часов, 22.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО

			физика»			
Химия(ВПР)	Токалова Наталья Валерьевна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель биологии средней школы» Специальность «Биология»	Высшая		«Современные педагогические технологии обучения в профессиональной образовательной организации» обучение с использованием дистанционных образовательных технологий – 72 часа, 18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО
Биология (ВПР)	Токалова Наталья Валерьевна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель биологии средней школы» Специальность «Биология»	Высшая		«Современные педагогические технологии обучения в профессиональной образовательной организации» обучение с использованием дистанционных образовательных технологий – 72 часа, 18.10.2021г. – 29.10.2021г. ИРО
История	Рябкова Галина Алексеевна	Высшее	Уральский ордена Красного Знамени университет Квалификация «Историк, преподаватель истории и обществоведения» Специальность «История»	Высшая		«Развитие универсальных компетенций (Soft skills) у современных педагогов 36 часов 23.11.2022г. – 26.11.2022г. ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний»
Обществознание	Рябкова Галина Алексеевна	Высшее	Уральский ордена Красного Знамени университет Квалификация «Историк, преподаватель истории и обществоведения»	Высшая		«Развитие универсальных компетенций (Soft skills) у современных педагогов 36 часов 23.11.2022г. – 26.11.2022г. ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний»

			Специальность «История»			
География	Исмаилова Оксана Владимировна	Высшее	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель истории и обществоведения» Специальность «История и советское право»			Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль: «Общеобразовательная подготовка обучающихся» 56 часов 13.04.2023г. – 21.04.2023г. ИРО
Физическая культура	Гумарова Елена Алексеевна	Высшее Квалификац ия .	Омский государственный институт физической культуры Квалификация «Преподаватель физической культуры» Специальность «Физическая культура и спорт»	Высшая	-	«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05- 12.07.2022г.
Основы безопасности жизнедеятельности	Климина Елена Михайловна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель русского языка и литературы» Специальность «Русский язык и литература»	Высшая		«Проектирование и методика реализации образовательного процесса по предмету «Русский язык и литература» в организациях среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО» - 36 часов, 13.03.2022- 20.03.2022г., ООО «МИПК ИП» «Педагог дополнительного образования: современные подходы к профессиональной деятельности» 108 часов 27.11.2022г. – 21.12.2022г. ООО «Столичный центр образовательных технологий» «Проектирование и реализация деятельности педагога – организатора в

						соответствии с требованиями профессионального стандарта» 36 часов 04.12.2022г. – 21.12.2022г. ООО «Инфоурок»
Индивидуальный проект	Сергеева Светлана Александровна	Высшее	Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина» Квалификация «Магистр» Направление подготовки «Философия»	Первая		Педагог – психолог 28.06.2022г. – 26.09.2022г. Учебный центр «Стандарт»
Социально-гуманитарный цикл						
История России	Рябкова Галина Алексеевна	Высшее	Уральский ордена Красного Знамени университет Квалификация «Историк, преподаватель истории и обществоведения» Специальность «История»	Высшая		«Развитие универсальных компетенций (Soft skills) у современных педагогов 36 часов 23.11.2022г. – 26.11.2022г. ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний»
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Бородина Наталья Николаевна	Высшее	Нижнетагильская государственная социально-педагогическая академия Магистр Направление «Филологическое образование»	Первая		«Коммуникации в образовании: профиль современного учителя» 21.12.2022-18.01.2023 36 часов ООО «Учи.ру» «Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании Вариативный модуль: «Современные педагогические технологии» 02.02.2023-10.02.2023 56 часов

						ИРО
	Муха Анна Михайловна	Средне- специально е	Свердловский областной педагогический колледж Квалификация «Учитель иностранного языка» Специальность «Иностранный язык»	Первая		«Руководство проектной и исследовательской деятельностью обучающихся по программам СПО» обучение с использованием ДОТ – 40 часов, 15.11.2021г. – 26.11.2021г. ИРО
Безопасность жизнедеятельности	Климина Елена Михайловна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель русского языка и литературы» Специальность «Русский язык и литература»	Высшая		«Проектирование и методика реализации образовательного процесса по предмету «Русский язык и литература» в организациях среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО» - 36 часов, 13.03.2022- 20.03.2022г., ООО «МИПК ИП» «Педагог дополнительного образования: современные подходы к профессиональной деятельности» 108 часов 27.11.2022г. – 21.12.2022г. ООО «Столичный центр образовательных технологий» «Проектирование и реализация деятельности педагога – организатора в соответствии с требованиями профессионального стандарта» 36 часов 04.12.2022г. – 21.12.2022г. ООО «Инфоурок»
Физическая культура	Гумарова Елена Алексеевна	Высшее Квалификац ия .	Омский государственный институт физической культуры Квалификация «Преподаватель физической культуры»	Высшая	-	«Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05- 12.07.2022г.

			Специальность «Физическая культура и спорт»			
Основы бережливого производства	Макух Елена Викторовна	Среднее профессиональное	Алапаевский многопрофильный техникум Квалификация «Мастер производственного обучения» Специальность «Профессиональное обучение»	Первая	Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.- 19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022- 27.05.2022г.	«Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль:»Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г. – 09.11.2022г. ИРО «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ» 36 часов 23.01.2023г. – 02.02.2023г. Центр онлайн – обучения Всероссийского форума «Педагоги России» «Создание и функционирование мастерской, оснащенной современной материально-технической базой» 34 часа 31.01.2023г. – 21.02.2023г. Центр опережающей профессиональной подготовки
Основы предпринимательства и финансовой грамотности	Рудницкая Ольга Сергеевна	Высшее	Северо-Западный государственный заочный технический институт Квалификация «Инженер» Специальность «Метрология и метрологическое	Первая	-	«Педагогическое образование : Математика в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» с 01.09.2021г. – по 23.12.2021г. «Московская академия профессиональных компетенций» «Воспитательная деятельность в учреждениях среднего

			обеспечение»			профессионального образования»-132 часа, ФГБОУ «Международный детский центр «Артек», 26.05-12.07.2022г «Дистанционное обучение как современный формат преподавания» 72 часа 08.11.2022г. – 23.11.2022г. ООО «Инфоурок» «Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном образовании. Вариативный модуль: «Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г.-09.11.2022г. ИРО «Деловая этика и деловое общение» 72 часа 07.01.2023г. – 25.01.2023г. ООО «Инфоурок» «Методика преподавания математики в среднем профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС СПО» 36 часов 18.05.2023г. – 07.06.2023г. ООО «Инфоурок» «Основы обеспечения информационной безопасности детей» 36 часов 02.05.2023г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания»
Общепрофессиональный цикл						
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной

			институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»			грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
Основы товароведения продовольственных товаров	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
Охрана труда	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
Техническое оснащение и организация рабочего места	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа,

			«Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»			08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
Профессиональный цикл						
ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией						
МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с

			предпринимательство»			учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
УП. 01 Учебная практика	Макух Елена Викторовна	Среднее профессиональное	Алапаевский многопрофильный техникум Квалификация «Мастер производственного обучения» Специальность «Профессиональное обучение»	Первая	Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.- 19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022- 27.05.2022г.	«Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль:»Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г. – 09.11.2022г. ИРО «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ» 36 часов 23.01.2023г. – 02.02.2023г. Центр онлайн – обучения Всероссийского форума «Педагоги России» «Создание и функционирование мастерской, оснащенной современной материально-технической базой» 34 часа 31.01.2023г. – 21.02.2023г. Центр опережающей профессиональной подготовки
ПП. 01 Производственная практика	Фаттахова Светлана Анатольевна	Среднее профессиональное (пед) г.	Очерский индустриально педагогический техникум Квалификация «Техник-технолог, мастер производственного обучения» Специальность –	Высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению	

			«Технология приготовления пищи»		«Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022-27.05.2022г.	
ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбору)						
МДК 02.01 Техно-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
УП.02 Учебная практика	Макух Елена Викторовна	Среднее профессиональное	Алапаевский многопрофильный техникум Квалификация «Мастер производственного обучения» Специальность «Профессиональное обучение»	Первая	Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.-19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в	«Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль:»Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г. – 09.11.2022г. ИРО «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ»

					образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022-27.05.2022г.	36 часов 23.01.2023г. – 02.02.2023г. Центр онлайн – обучения Всероссийского форума «Педагоги России» «Создание и функционирование мастерской, оснащенной современной материально-технической базой» 34 часа 31.01.2023г. – 21.02.2023г. Центр опережающей профессиональной подготовки
ПП. 02 Производственная практика	Фаттахова Светлана Анатольевна	Среднее профессиональное (пед) г.	Очерский индустриально педагогический техникум Квалификация «Техник-технолог, мастер производственного обучения» Специальность «Технология приготовления пищи»	Высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022-27.05.2022г.	
ПМ. 03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)						
МДК.03.01 Техно-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	Жердева Ирина Владимировна	Высшее (пед)	Нижнетагильский государственный педагогический институт	Высшая		«Технологии разработки и применение практико – ориентированных заданий для развития функциональной грамотности обучающихся» обучение с

			Квалификация «Учитель технологии и предпринимательства» Специальность «Технология и предпринимательство»			использованием ДОТ – 72 часа, 08.11.2021г.-26.11.2021г. ИРО «проектирование профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования с учетом требований лучших практик» 36 часов 04.04.2023г. – 27.04.2023г.
МДК.03.02 Технологии приготовления и оформления	Макух Елена Викторовна	Среднее профессион альное	Алапаевский многопрофильный техникум Квалификация «Мастер производственного обучения» Специальность «Профессиональное обучение»	Первая	Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.- 19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022- 27.05.2022г.	«Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль:»Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г. – 09.11.2022г. ИРО «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ» 36 часов 23.01.2023г. – 02.02.2023г. Центр онлайн – обучения Всероссийского форума «Педагоги России» «Создание и функционирование мастерской, оснащенной современной материально-технической базой» 34 часа 31.01.2023г. – 21.02.2023г. Центр опережающей профессиональной подготовки
УП.03 Учебная практика	Макух Елена Викторовна	Среднее профессион альное	Алапаевский многопрофильный техникум Квалификация «Мастер	Первая	Стажировка по профессии «Пекарь» - 76 часов, 08.11.2021г.-	«Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном

			производственного обучения» Специальность «Профессиональное обучение»		19.11.2021г. ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико – технологический колледж» «Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022- 27.05.2022г.	образовании. Вариативный модуль:»Электронное обучение и обучение с использованием дистанционных образовательных технологий» 56 часов 31.10.2022г. – 09.11.2022г. ИРО «Инклюзивное образование: организация учебно-воспитательного процесса для детей с ОВЗ» 36 часов 23.01.2023г. – 02.02.2023г. Центр онлайн – обучения Всероссийского форума «Педагоги России» «Создание и функционирование мастерской, оснащенной современной материально-технической базой» 34 часа 31.01.2023г. – 21.02.2023г. Центр опережающей профессиональной подготовки
ПП. 03 Производственная практика	Фаттахова Светлана Анатольевна	Среднее профессион альное (пед) г.	Очерский индустриально – педагогический техникум Квалификация «Техник-технолог, мастер производственного обучения» Специальность «Технология приготовления пищи»	Высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) – 40 часов, 23.05.2022- 27.05.2022г.	
Вариативная часть ОПОП						

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний/Технологии трудоустройства	Сергеева Светлана Александровна	Высшее	Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина» Квалификация «Магистр» Направление подготовки «Философия»	Первая		Педагог – психолог 28.06.2022г. – 26.09.2022г. Учебный центр «Стандарт»
--	---------------------------------------	--------	---	--------	--	---

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы²

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

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

² Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

7.2. 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.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.4. Примерные оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 8.

Раздел 8. Разработчики рабочей основной образовательной программы

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчики:

№	ФИО разработчика	Должность, место работы	Ответственные за разработку разделов
1	Белова И.Ю.	зам.директора по УМР ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Учебный план, ОПОП, учебный календарный график
2	Новикова Е.М	зам.директора по МТО и ПО ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.1 МТО, 6.3 Практическая подготовка
3	Шуклина К.С.	Зам.директора по СВР	Раздел 5.3, 5.4,6.4
4	Васильева А.С.	старший мастер ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.3
5	Князева Е.В	Зав.библиотеки ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.2 Учебно-методическое обеспечение
6	Важинская М.А.	Специалист отдела кадров ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	Раздел 6.5 Информация о кадровом обеспечении
7	Муха А.М. Бородина Н.Н.	преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.04
8	Гумарова Е.А.	преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА СГ.04 ОУД.12
9	Климина Е.М.	преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА СГ.03, ОУД.13
10	Сергеева С.А.	преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ВЧ.01, ОУД(д).01
11	Рудницкая О.С.	преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА СГ.06 ОУД.03
12	Скрипко Е.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.01, ОУД.02
13	Рожкова С.А	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.05
14	Токалова Н.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.07 ОУД.08
15	Рябкова Г.А.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА СГ.01 ОУД.09 ОУД.10
16	Исмайлова О.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.11
17	Учебная часть	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОУД.05
18	Жердева И.В.	Преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА ОП.01. ОП.02. ОП.03. ОП.04. ОП.05., МДК.01.01, МДК.02.01,

			МДК.03.01, Программа ГИА
19	Макух Е.В.	мастер п/о, преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА СГ.05, МДК.03.02 УП и ПП Программа ГИА
20	Фаттахова С.А.	мастер п/о, преподаватель ГАПОУ СО "ПТ им.О.В.Терёшкина"	РП УД и ФОС ПА УП и ПП, Программа ГИА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890634

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024