

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИНЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

«УТВЕРЖДАЮ»
директор ГБПОУ «КГТ»
_____ В. Н. Красношеев
Приказ № 354
от « 29 » июня 2023г.

**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

**Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья,**

Квалификация (и) выпускника
**Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного
сырья,**

Форма обучения

очная

Кинель, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ	3
1.1 Пояснительная записка	3
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	6
1.3 Планируемые результаты	13
1.4 Система оценки результатов и аттестация	55
РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	57
2.1. Учебный план	57
2.2. Календарный учебный график	57
2.3. План внеурочной деятельности	57
РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ	58
3.1. Программа развития универсальных учебных действий	58
3.2. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности	62
3.3. Программа профессионального воспитания и социализации	65
3.4. Программа коррекционной работы	66
3.5. Оценочные материалы	89
3.6. Методические материалы	92
РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	97
4.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	97
4.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	118
РАЗДЕЛ 5. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ООП СПО	119

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая основная образовательная программа (ООП СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 года, № 973

Настоящая основная образовательная программа (ООП СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья представляет собой систему нормативно-методических документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ «КГТ» с учетом требований и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований рынка труда и ФГОС СОО.

ООП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

ООП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих, служащих по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

ООП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативные основания для разработки ООП СПО

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2021 г. N 153 (ред. от 29.07.2021) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 г. N 63394);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

– Приказ Министерства просвещения России от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1999 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 г. N 68887).

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 12.07.2018 г. №380 «Методические рекомендации по формированию

вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;

– Распоряжение министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» от 14.07.2021г. №667-р;

– Оценочные материалы демонстрационного экзамена по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья »;

– Требования Комплекта оценочной документации Демонстрационного экзамена федерального оператора базового/профильного уровня ;

– Оценочные материалы Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»;

– Локальные нормативные акты ГБПОУ СО «КГТ», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

Цели и задачи реализации основной образовательной программы

Цели образовательной программы

– получение студентами квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья . с одновременным получением среднего общего образования;

– становление и развитие личности студента в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;

– достижение выпускниками планируемых результатов: освоение видов деятельности, общих и профессиональных компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Задачи образовательной программы

– формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

– сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

– обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования;

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) и Федеральным государственным образовательным

стандартом среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (далее - ФГОС СПО);

– установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством личностно и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;

– создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы

Основная образовательная профессиональная программа состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного цикла, обеспечивающего получение студентами среднего общего образования, и профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья по профессии.

Основная образовательная программа формируется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы студенты осваивают программу среднего общего образования и получают квалификацию квалифицированного рабочего, служащего «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Освоение программы среднего общего образования выражается в получении личностных, метапредметных и предметных результатов в соответствии с техническим профилем программы, определенными на основе требований ФГОС СОО.

Получение квалификации проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и дополнительными компетенциями, знаниями, умениями, заложенными в ООП СПО в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» и предложениями работодателей.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья .

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации квалифицированного рабочего, служащего «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»: 2952 академических часов.

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

Программа содержит три раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная). Выделение обязательной и вариативной части проводилось в общеобразовательном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, а в профессиональном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 886 часов (60% от общего объема общеобразовательного цикла), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 590 часов (40 % от общего объема общеобразовательного цикла).

В соответствии с выбранной профессией установлен технологический профиль образовательной программы. В соответствии с профилем на углубленном уровне изучаются предметы:

Математика,

Информатика,
Физика

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл содержит 15 учебных предметов и разбит на три подцикла: общие учебные предметы, учебные предметы по выбору и дополнительные учебные предметы.

Подцикл «Общие учебные предметы» составили учебные предметы Русский язык, Литература, Математика, Иностранный язык, Информатика, Физика, Химия, Биология, История, Обществознание, География, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности.

Дополнительно к этому подциклу отнесена внеурочная деятельность по курсу «Индивидуальный проект» как обязательная часть общеобразовательной программы.

Вариативную часть образовательной программы составили циклы «Учебные предметы по выбору» и «Дополнительные учебные предметы».

Подцикл «Дополнительные учебные предметы» составили учебные предметы Введение в специальность.

В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания и социализации, программа коррекционной работы.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии программой предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Осуществляется сетевая форма реализации ООП СПО с использованием ресурсов ПАО «Магнит», ООО "КФ "КИНЕЛЬСКИЙ КОНДИТЕР" Основная образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Основная образовательная программа имеет следующую структуру:

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 540
Практика	Не менее 468
Государственная итоговая аттестация	36

Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	1476
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	2952

Структура и объем основной образовательной программы при получении квалификации квалифицированного рабочего, служащего «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» на базе основного общего образования.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный цикл	1476
Социально-гуманитарный цикл;	284
Общепрофессиональный цикл	321
Профессиональный цикл	835
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	2952

Обязательная часть программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего по циклам составляет **не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.**

Вариативная часть образовательной программы составляет 30% и дает возможность **дальнейшего развития** общих и профессиональных компетенций за счет расширения видов деятельности, **введения дополнительных профессиональных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также **с учетом требований цифровой экономики.**

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах		
	Обязательн	вариативн	Общий

	ая часть	ая часть	объем
Общеобразовательный цикл	886	590	1476
Социально-гуманитарный цикл	236	48	284
Общепрофессиональный цикл	291	30	321
Профессиональный цикл	481	354	835
Государственная итоговая аттестация	36		36
Общий объем образовательной программы	1930	1022	2952

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального **циклов** (далее - учебные циклы) **выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.**

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть **социально-гуманитарного цикла** образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: **"История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы финансовой грамотности".**

Общий **объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности"** в очной форме обучения составляет 32 академических часа, из них на освоение **основ военной службы (для юношей) - не менее 24 академических часов;** для подгрупп девушек это время используется на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина **"Физическая культура"** способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины **"Физическая культура"** с учетом состояния их здоровья

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин:

"Основы микробиологии, санитарии и гигиены", "Основы товароведения продовольственных товаров", "Охрана труда", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья".

Направленность ОП: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

Выпускник образовательной программы по квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий вид деятельности: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору); Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья» осваивает общие виды деятельности:

-техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

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

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, а именно:

Основной вид деятельности	Профессиональный модуль

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	ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик.

Общие подходы к организации внеурочной деятельности

Система внеурочной деятельности включает в себя: программу курса внеурочной деятельности, жизнь студенческих сообществ; систему воспитательных мероприятий.

Для реализации требований ФГОС СОО в ООП СПО реализована внеурочная деятельность в составе курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект». В соответствии с требованиями ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение одного года (первого курса).

1.3 Планируемые результаты

1.3.1. Планируемые результаты общеобразовательного цикла

ООП СПО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися общеобразовательного цикла:

1) личностным, включающим:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы

значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

2) метапредметным, включающим:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

3) предметным, включающим: освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Индивидуальный проект

Результаты выполнения индивидуального проекта

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

1.3.2 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач	Умения: – распознавать задачу и/или проблему

	<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей специальности; – применять стандарты антикоррупционного поведения

	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
		Знания: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; – средства профилактики перенапряжения
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

1.3.3. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>Умения/ навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – 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. – Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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. – Оказывать первую помощь пострадавшим притехническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основы технологии производства продуктов питания из

		<p>растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. – Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. – Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. – Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

	документацией	<p>автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде. – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки – 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. – Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подготовка 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. – Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья. – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. – Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

<p>макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. – Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. – Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. – 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.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных

		<p>и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> – Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции – Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. – Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей.
	<p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Умения/навыки: – Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. – Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

	культурами	<p>технологическими инструкциями.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. – Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. – Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. – Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. – Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной
--	------------	--

		<p>обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. – Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде. – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. – Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Структура и физические свойства различных видов теста.

	<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. – Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления. – Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. – Классификация и ассортимент макаронных изделий. – Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий. – Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению. – Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий. –
	<p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. – Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом

	кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании..	<p>оборудовании.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.
	ПК 2.5 (В) Приготовление теста.	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – Обслуживания оборудования для приготовления теста; – Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – Оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; – Определять различными методами готовность теста в процессе созревания
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристики сырья и требования к его качеству;

		<ul style="list-style-type: none"> – Правила хранения сырья; – Правила подготовки сырья к пуску в производство; – Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; – Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; – Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; – Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; – Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; – Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – Структуру и физические свойства различных видов теста; – Сущность процессов созревания теста; – Правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	<p>ПК 2.6 (В) Разделка теста.</p>	<p>Умения/навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Деления теста вручную; – Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – Работы на тестоделительных машинах; – Работы на машинах для формования тестовых заготовок; – Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – Настройки и регулирования режимов работы оборудования; – Устранения мелких неполадок оборудования; – Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную

		<p>форму;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – Придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – Работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – Производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; – Обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; – Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; – Массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; – Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; – Рецептуры приготовления смазки; – Приемы отделки поверхности полуфабрикатов; – Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; – Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и

		<p>укладки на листы и способы их исправления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; – Правила безопасного обслуживания оборудования
	<p>ПК 2.7 (В) Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Умений/навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – Сушки сухарных изделий; – Выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; – Выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – Наладки и регулирования режима работы печи; – Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; – Загружать полуфабрикаты в печь; – Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; – Определять готовность изделий при выпечке; – Разгружать печь; – Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; – Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; – Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – Приготавливать отделочную крошку, помаду; – Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
		<p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none">– Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;– Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;– Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;– Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;– Приемы посадки полуфабрикатов в печь;– Методы расчета упека, усушки хлебных изделий;– Методы расчета выхода готовой продукции;– Методы определения готовности изделий при выпечке;– Правила техники безопасности при выборке готовой продукции;– Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий
--	--	---

1.4. Система оценки результатов

1.4.1. Формы аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Изучение программы завершается государственной итоговой аттестации, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

»

1.4.2. Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др.);
- тестирование;
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка выполнения задания лабораторного занятия;
- оценка работы на семинаре;
- оценка контрольной работы;
- оценка самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК предмета, дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

Периодичность текущего контроля не реже 1 раза за 12 часов учебных занятий.

1.4.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- Зачет,
- Дифференцированный зачет,
- Комплексный зачет,
- Комплексный дифференцированный зачет,
- Экзамен,
- Комплексный экзамен,
- Экзамен по модулю,
- Защита индивидуального проекта,
- Семестровый контроль.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств.

1.4.4. Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Учебно-исследовательская и проектная деятельность студентов в рамках ООП СПО представлена в виде выполнения мини-проектов в соответствии с программами предметов общеобразовательного цикла, выполнения индивидуального проекта в рамках курса внеурочной деятельности и выполнения курсового проектирования при освоении профессионального цикла.

Организация проектной деятельности в составе предметов проводится в соответствии с разработанной рабочей программой предмета и УМК, а также оценочными материалами текущей аттестации.

Оценка индивидуального проекта одновременно является оценкой проектной деятельности обучающихся и оценкой внеурочной работы студентов.

Индивидуальный проект выполняется студентами в течение первого курса самостоятельно в рамках времени, специально отведенного учебным планом. Выполнение индивидуального проекта начинается в сентябре с выдачи задания, сопровождается в течение года консультациями руководителя индивидуального проекта и заканчивается в конце учебного года промежуточной аттестацией в форме общественной защиты созданного проекта.

1.4.5. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации проводится в соответствии с программой ГИА, утвержденной после ее обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разработаны на основе профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства», профессионального стандарта «Тракторист-

машинист сельскохозяйственного производства» и предложениями работодателей, а также с учетом:

– Оценочных материалов демонстрационного экзамена по профессии 19.01.18 Аппаратчик- оператор производства продуктов питания из растительного сырья ;

– Требований Комплекта оценочной документации Демонстрационного экзамена базового уровня;

– Оценочных материалов Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»;

Результаты победителей и призеров Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

2. Организационный раздел

Организационный раздел ООП СПО представлен учебным планом, календарным учебным графиком, планом внеурочной деятельности.

2.1. Учебный план

Учебный план представлен в Приложении 1.

2.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в Приложении 2

2.3 План внеурочной деятельности

План внеурочной деятельности представлен в приложении 3

3. Содержательный раздел

3.1. Программа развития универсальных учебных действий.

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии ФГОС СОО и содержит значимую информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности.

. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:
развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- ПознУУД ВИД 1. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- ПознУУД ВИД 2. способность и готовность к самостоятельному поиску

методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- ПознУУД ВИД 3. овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- ПознУУД ВИД 4. формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ПознУУД ВИД 5. ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- ПознУУД ВИД 6. выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- ПознУУД ВИД 7. анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- ПознУУД ВИД 8. давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- ПознУУД ВИД 9. разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- ПознУУД ВИД 10. осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- ПознУУД ВИД 11. уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизни и деятельности;
- ПознУУД ВИД 12. уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- ПознУУД ВИД 13. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ПознУУД ВИД 14. ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

в) работа с информацией:

- ПознУУД РИ 1. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- ПознУУД РИ 1. создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- ПознУУД РИ 1. оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- ПознУУД РИ 1. использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,

коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- ПознУУД РИ 1. владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности

Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

- исследовательское;
- инженерное;
- прикладное;
- бизнес-проектирование;
- информационное.

В рамках реализации ООП СПО приоритетными направлениями являются:

- социальное;
- исследовательское;
- информационное.

Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности.

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;
- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);
- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения

исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.).

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;
- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;
- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

3.2. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и курсов внеурочной деятельности

Программы дисциплин общеобразовательного цикла

ОУП.00	Общеучебные предметы	Разработчик
ОУП 1	Русский язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 2	Литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 3	Математика	Глотова Т.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 4	Иностранный язык	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 5	Информатика	Мочкикина Ю.О., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 6	Физика	Глотова Т.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 7	Химия	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 8	Биология	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 9	История	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 10	Обществознание	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 11	География	Павлова Т.И., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 12	Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОУП 13	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
*	Индивидуальный проект	
	Учебные предметы по выбору	
УПВ 1	Родной язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
УПВ 2	Родная литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
УПВ 3	Второй иностранный язык.	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»

	Дополнительные учебные предметы, курсы	
ДУПК 1	Введение в специальность	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ. 01.	История России	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
СГ. 02.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
СГ. 03.	Безопасность жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
СГ. 04.	Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
СГ. 05.	Основы бережливого производства	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
СГ. 06. В	Основы финансовой грамотности	Алексеева М.М., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
СГ. 07. В	Общие компетенции профессионала СЗД(12ч)	Тимченко Т.Ю., Алексеева М.М., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП. 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ОП. 02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Алексеева М.М. преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ОП. 03.	Охрана труда	Тюрина Е.А., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОП. 04.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОП. 05.	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ОП. 06.В	Основы предпринимательства, Рынок труда и профессиональная карьера	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.01.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ГИА.00	Программа ГИА (Государственная итоговая	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

	аттестация[1])	

3.3. Программа профессионального воспитания и социализации/ Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана и утверждена в установленном порядке.

Цель 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.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

3.4. Программа коррекционной работы

ПОО предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по ООП СПО, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Программа коррекционной работы (далее – ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной

программы. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и для обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (далее – ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов – индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей ПОО.

Программа коррекционной работы на уровне среднего профессионального образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне среднего общего образования, является ее логическим продолжением.

Программа коррекционной работы на уровне среднего профессионального образования обязательна в процессе обучения студентов с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период обучения, имеет четкую структуру и включает несколько разделов.

3.4.1. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования.

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики.

Общедидактические принципы включают:

- принцип научности;
- соответствия целей и содержания обучения федеральным государственным образовательным стандартам;
- соответствия дидактического процесса закономерностям учения;
- доступности и прочности овладения содержанием обучения;

- сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли преподавателя;
- принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

Цель программы коррекционной работы – разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной профессиональной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Цель определяет задачи:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения государственной итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности;
- выявление профессиональных склонностей, интересов обучающихся с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоОпределению;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

3.4.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов.

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, компенсации имеющихся

нарушений развития, содействуют профориентации и социализации студентов выпускных групп. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации.

Характеристика содержания.

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у студентов с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят преподаватели-предметники и при необходимости привлекаются специалисты (психолог, социальный педагог, логопед, дефектолог- олигофренопедагог, сурдопедагог).

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в середине и конце учебного года, определяют динамику освоения ими основной профессиональной образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в середине и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в ПОО к диагностической работе привлекаются при необходимости разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (далее – ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития обучающихся, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, логопедом, дефектологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (четверть, триместр, год), чем весь уровень среднего профессионального образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В аудиторной деятельности эта работа проводится частично преподавателями-предметниками. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов: логопедом, психологом (при необходимости – сурдопедагогом, тифлопедагогом, тьютором и др.). Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во

внеаудиторной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке (сурдопедагог; тьютор, сопровождающий подростка с ДЦП).

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с аутистическими проявлениями может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих обучающихся, кроме перечисленных занятий, обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированию произношения.

Для слабовидящих обучающихся необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения.

Обучающимся, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом (как с общим, так и со специальным – при необходимости) по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения государственной итоговой аттестации выносятся на обсуждение психолого-педагогического консилиума ПОО, предметных цикловых комиссий и ПМПК.

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов выпускных групп с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами.

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеаудиторной и внеучебной деятельности педагогом группы и группой специалистов: логопедом, психологом, дефектологом, социальным педагогом.

Куратор проводит консультативную работу с родителями студентов. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и

поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации их обучения. В отдельных случаях преподаватель может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Психолог проводит консультативную работу с преподавателями, администрацией ПОО и родителями. Работа с преподавателями касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем – академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению студентов выпускных групп с особыми образовательными потребностями.

Консультативная работа с администрацией ПОО проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания обучающихся с ОВЗ.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Направления коррекционной работы реализуются в аудиторной и внеаудиторной деятельности.

3.4.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, преподавателя-логопеда, преподавателя-дефектолога (олигофренопедагога, сурдопедагога, тифлопедагога).

ПКР разработана рабочей группой ПОО поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в ПОО (в том числе – инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих подростков на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также с обучающимися, попавшими в сложную жизненную ситуацию.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на консилиумах, заседаниях предметных цикловых комиссий групп педагогов и специалистов, работающих с обучающимися с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Для реализации ПКР в ПОО создается служба комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Тесное взаимодействие специалистов при участии преподавателей ПОО, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки обучающихся.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ПОО осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе. В случае отсутствия в ПООе медицинского работника администрация заключает с медицинским учреждением договор на оказание медицинских услуг.

Работа организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией ПОО и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог (психолог) осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психолого-

педагогическому консилиуму ПОО (далее – ППк). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической). Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения обучающихся в рамках освоения основной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающихся дополнительных дидактических и учебных пособий.

В состав ППк входят: психолог, социальный педагог, педагоги и представитель администрации. Родители уведомляются о проведении ППк.

Психолого-педагогический консилиум ПОО собирается не реже двух раз в месяц. На заседаниях консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

- первичного обследования (осуществляется сразу после поступления студентов с ОВЗ в ПОО для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);
- диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или) родителей по поводу имеющихся и возникающих у академических и поведенческих проблем с целью их устранения);
- диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования обучающихся могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении основной образовательной программы в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПк, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами и преподавателями ПОО, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

ПОО при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) осуществляет деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

3.4.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования и др.) и специалистов: дефектологов (логопеда, олигофренопедагога, тифлопедагога, сурдопедагога), психологов, медицинских работников внутри организаций, осуществляющих образовательную деятельность; в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля (в том числе – в образовательных холдингах); в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными организациями высшего образования; организациями дополнительного образования).

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Программа коррекционной работы отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы – в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания основной образовательной программы в учебной урочной деятельности. Преподаватель-предметник ставит и решает коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ), использовать специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности может осуществляться при наличии нелинейного расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных классов параллели.

Эта работа также проводится в учебной внеаудиторной деятельности в различных группах: группе, параллели, на уровне образования по специальным предметам (разделам), отсутствующим в учебном плане нормально развивающихся сверстников.

Коррекционная работа во внеаудиторной деятельности осуществляется по программам внеаудиторной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие обучающихся с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала обучающихся.

3.4.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях высшего профессионального образования.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ОП СОО.

На углубленном уровне, ориентированном преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук,

систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету (предметам).

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

- освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;
- освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;
- освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего общего образования. Выпускники с ОВЗ имеют право добровольно выбрать формат выпускных испытаний — единый государственный экзамен или государственный выпускной экзамен. Кроме этого, обучающиеся, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из ПОО, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному ПОО.

3.5. Оценочные материалы

Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с нормативной документацией по всем предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и итоговой аттестации.

Наименование ФОС	Разработчик
ФОС ОУП. 1 Русский язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 2 Литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 3 Математика	Глотова Т.В., преподаватель высшей

	категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 4 Иностранный язык	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 5 Информатика	Мочкина Ю.О., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 6 Физика	Глотова Т.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 7 Химия	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 8 Биология	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 9 История	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 10 Обществознание	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 11 География	Павлова Т.И., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 12 Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОУП. 13 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
ФОС УПВ. 1 Родной язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС УПВ. 2 Родная литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС УПВ. 3 Второй иностранный язык.	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ДУПК. 1 Технология	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ДУПК. 1 Введение в специальность	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.01.История России	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.04 Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.05 Основы бережливого производства	Муллабаев Я.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.06 Основы финансовой грамотности	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС СГ.07 Общие компетенции профессионала СЗД(12ч)	Алексеева М.М., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Алексеева М.М преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОП.03 Охрана труда	Тюрина Е.А., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

ФОС ОП.04Техническое оснащение и организация рабочего места	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОП.05Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ОП.06Основы предпринимательства, Рынок труда и профессиональная карьера	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
Профессиональный цикл	
ФОС ПМ.01Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС УП, ПП, ПДП Программа учебных и производственных практик	Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
ФОС ГИА.	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

3.6. Методические материалы

Методические материалы разработаны в соответствии с нормативной документацией по всем предметам, дисциплинам, профессиональным модулям и итоговой аттестации.

Наименование МР	Разработчик
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ОУП. 1 Русский язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ОУП. 2 Литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ОУП. 3 Математика	Глотова Т.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ОУП. 4 Иностранный язык	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И	Мочкина Ю.О., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 5 Информатика	
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 6 Физика	Глотова Т.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 7 Химия	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 8 Биология	Вакуленко Е.В., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 9 История	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 10 Обществознание	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 11 География	Павлова Т.И., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 12 Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОУП. 13 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО УПВ. 1 Родной язык	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО УПВ. 2 Родная литература	Мишина Т.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО УПВ. 3 Второй иностранный язык.	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ДУПК. 1 Введение в специальность	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И	Лукьянцева С.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ. 01.История России	
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ. 02.Иностранный язык в профессиональной деятельности	Мокшина Н.И., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ. 03.Безопасность жизнедеятельности	Кабанов Д.С., преподаватель ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ. 04.Физическая культура	Троян Е.С., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ.05 Основы бережливого производства	Муллабаев Я.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ.06 Основы финансовой грамотности	Бобкова Е.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО СГ.07 Общие компетенции профессионала СЗД(12ч)	Алексеева М.М., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Алексеева М.М преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП. 30 охрана труда	Тюрина Е.А., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
Техническое МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП.04 оснащение и организация рабочего места	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТ ПО ОП.06 Основы предпринимательства, Рынок труда и	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ»

профессиональная карьера	
Профессиональный цикл	
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Кривцов А.Н., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПО УП, ПП Программа учебных и производственных практик	Алексеева М.М., преподаватель первой категории ГБПОУ «КГТ» Субботина О.В., преподаватель высшей категории ГБПОУ «КГТ»

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Материально техническое обеспечение

ГБПОУ «КГТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной профессии. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Для реализации ООП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик- оператор производства продуктов питания из растительного сырья техникум имеет:

- учебные кабинеты, оснащенные современной техникой для визуализации образовательного процесса в ходе преподавания дисциплин профессионального цикла (компьютеры, моноблоки, ноутбуки, интерактивные доски, проекторы, документ-камеры и т.д.);

Перечень кабинетов, лабораторий, и др. для подготовки по профессии 19.01.18 Аппаратчик- оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Кабинеты:

русского языка;
литературы;
математики;
иностранного языка;
информатики;
физики;
химии;
биологии;
истории;
обществознания;
географии;
физической культуры;
основ безопасности жизнедеятельности;
социально-гуманитарных дисциплин;
бережливого производства;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
охрана труда;
техническое оснащение и организация рабочего места;
организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья;
технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.

Мастерские, лаборатории:

Кулинарный цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

библиотека,
читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал

Оснащение кабинетов, баз практики

Оснащение кабинетов

Кабинет русского языка, кабинет литературы/Кабинет №403«Русского языка и литературы»

№	Наименование оборудования ¹	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба подкатная тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Монитор DNS, Системный блок, клавиатура, мышь
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по каждой УД и МДК. Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы
Кабинет математики. Кабинет физики/Кабинет №209«Математики, физики»		
№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба подкатная тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Проектор с экраном «Acer*118»,
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Монитор DNS, Системный блок, клавиатура, мышь
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по каждой УД и МДК. Комплект чертежных инструментов: линейка, транспортир, циркуль, угольник, угольник. Каркасные и деревянные модели многогранников и тел вращения. Таблицы степеней; свойства степеней, корней, логарифмов; тригонометрические формулы, таблица значений тригонометрических функций; таблица производных функций; формулы площадей и объемов многогранников и тел вращения. Комплект ЭОР: презентации к занятиям
--	--

Кабинет «Иностранного языка»./Кабинет №304«Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	-
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Системный блок Acer Extensa E2610G Монитор LG, клавиатура, мышь
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения словари, журналы на иностранных языках	УМК по УД Иностранный язык Учебники: Карпова Т.А. «Английский язык для колледжей»; Голубев, А.П. «Английский язык: учебник для студентов педагогических специальностей учреждений сред. проф. образования», Выборова Г.Е. «Easy English. Базовый курс: учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов» с приложениями «70 устных тем по английскому языку», «Тесты по английскому языку», Раймонд Мёрфи «Грамматика английского языка/English grammar book». –

	<p>Cambridge University Press, Вирджиния Эванс «Английский для студентов/ Student's book - Express Publishing», англо-русские словари, англо-русский фразеологический словарь, англорусский тематический словарь, англо-русский лингвистический словарь, альбомы «Достопримечательности Лондона», карта Великобритании, постеры с видами Лондона, Вашингтона, Нью-Йорка. Аудиоматериалы: Курс разговорного английского языка с приложением журнала «Westminster English», «США», «Англоговорящий мир». Видеоматериалы: Видеофильм «Путешествие по Британии» - CD; видеофильм «Путешествие по Лондону» - сервер, видеоролики «Real English»- сервер, видео экскурсия в музей «Мадам Тюссо» - CD; учебный фильм «Уильям Шекспир». Электронные материалы: ЭОР «Страноведение Великобритании и США»; мультимедийный альбом «Московский кремль», «Санкт-Петербург»; пособие по грамматике - CD: «грамматический тренажёр по английскому языку», «Времена английского глагола», мультимедийные презентации по лексическим и грамматическим темам, методические рекомендации по СРС и ПР по программе УД Иностранный язык. Грамматические таблицы «Времена английского глагола активного и пассивного залога», «Согласование времен», «Модальные глаголы», таблица неправильных глаголов</p>
--	---

Кабинет информатики/Кабинет №302 «Информатики и информационно-коммуникационных технологий».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	шкафы для учебно-методической	

	<i>литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Проектор с экраном «Acer*118»,
	лицензионное программное обеспечение	Win 10, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Компьютер в сборе (процессор, монитор «ЛОС E2270Sw»; ИБП Back Basic 650; клавиатура/ мышь «ОКЛИК»)
	персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству рабочих мест(13 шт.)	Системный блок Acer E[tensa EX 2610G МониторDNS Клавиатура, мышь
	Принтер	МФУ лазерный Brother MFC-L2700DWR, A4.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по УД Информатика. Комплект ЭОР: Презентации: «Измерение информации», «Кодирование и декодирование информации», «Модели и моделирование», №Основы алгоритмизации», «Системы счисления», «Структура информации. Деревья. Графы» и пр. Онлайн тесты.

Кабинет «Химии» Кабинет «Биологии», Кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены» / Кабинет № 405 "Химия, биология, анатомия и физиология"

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	-
	лицензионное программное обеспечение	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус

	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Системный блок Acer Extensa E2610G Монитор LG, клавиатура, мышь
	Принтер	Принтер лазерный BROTHER HL-L5100DN.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по УД «Химия», УМК по УД «Биология», УМК по ОП «Агрономия» Учебное пособие «Химия», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены Е.М.Ерохин; учебное пособие «Общая биология. Профильный уровень» 11 класс, В.Б.Захаров; раздаточный материал для СРС; учебные таблицы «Таблица Менделеева»; методические рекомендации по выполнению СРС; КИМ по темам (тесты, контрольные работы); коллекция «Шкала твердости»; коллекция «Полезные ископаемые»; таблица растворимости кислот, оснований, солей; плакаты: «Этан и бутан», «Ковалентная связь», «Структура молекулы белка», «Моногибридное скрещивание», «Ионная связь», «Строение атома углерода»; коллекция семян, коллекция «Вредители»; мультимедийные презентации: «Типы химической связи», «Белки», «Клетка», «Структурные формулы», «Экологические пирамиды», видеофильмы: «Вирусы и бактериофаги», «Глобальные проблемы»

Кабинет истории. Кабинет обществознания/Кабинет №406 «Кабинет истории, обществознания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски	
II Технические средства		
Основное оборудование		

	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Проектор с экраном «Acer*118»,
	лицензионное программное обеспечение	Win 10, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Моноблок «Lenovo»
	III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
	Основное оборудование	
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по УД «История», УМК по УД «Обществознание» Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы

Кабинет географии/Кабинет №403«Русского языка и литературы»

№	Наименование оборудования ²	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба подкатная тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Монитор DNS, Системный блок, клавиатура, мышь
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по каждой УД «География» Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»/ Кабинет №403«Русского языка и литературы»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба подкатная тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Монитор DNS, Системный блок, клавиатура, мышь
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по каждой УД и МДК. Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы

Кабинет «Охраны труда» «Бережливое производства», ./ Кабинет №306 «Охрана труда »

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное оборудование	-
	лицензионное программное обеспечение,	Win 7, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус

	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Системный блок Acer Extensa E2610G Монитор LG, клавиатура, мышь
	Принтер	Принтер лазерный BROTHER HL-L5100DN.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по каждой ОП, УД, МДК. муляжи пород сельскохозяйственных животных, - наглядные пособия «Бережливое производство»: - плакаты, раздаточный материал; - макеты и стенды по темам занятий, - наглядные пособия (детали, сборочные узлы, плакаты, макеты, модели и др.), комплекты учебно-методической и нормативной документации

Кабинет Кабинет «Технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; Кабинет « Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.» /Кабинет №202«

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Проектор с экраном «Acer* 118»,
	лицензионное программное обеспечение	Win 10, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Моноблок «Lenovo»
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и	УМК по УД, МДК Электронные учебники: «Кулинария», «Товароведение», «Оборудование ПОП», «Организация производства

демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	ПОП». Учебные фильмы Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы
---	--

Кабинет « Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места»/Кабинет №402«Товароведение продовольственных и не продовольственных товаров»

Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)	
Основное оборудование	
рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование	
<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства	
Основное оборудование	
демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Телевизор ЖК "32"«Misteri»
лицензионное программное обеспечение	Win 10, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Системный блок Acer Extensa EX 2610G+Wi10 с офисом, 17г Монитор LG, клавиатура, мышь Принтер лазерный BROTHER HL-L5100DN
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по УД, МДК Электронные учебники:«Товароведение», Оборудование ПОП»,«Организация производства ПОП». Учебные фильмы Муляжи овощей, пищевых продуктов. Электро товары, Манекены одежды, Иллюстрации, дидактический материал. Наглядный и раздаточный материал, электронные пособия и тесты; учебный, материал на CD, учебная и методическая литература; электронные образовательные ресурсы

Кабинет №305«Безопасности жизнедеятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	-
	лицензионное программное обеспечение	-
	Компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	-
	общевоисковой защитный комплект (ОЗК)	
	общевоисковой противогаз или противогаз ГП-7	
	гопкалитовый патрон ДП-5В	
	изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном	
	респиратор Р-2	
	индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)	
	ватно-марлевая повязка	
	противопыльная тканевая маска	
	медицинская сумка в комплекте	
	носилки санитарные	
	Аптечка индивидуальная (АИ-2)	
	бинты марлевые	
	бинты эластичные	
	жгуты кровоостанавливающие резиновые	
	индивидуальные перевязочные пакеты	
	косынки перевязочные	
	ножницы для перевязочного материала прямые	
	шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)	
	шинный материал (металлические, дитерихса)	
	огнетушители порошковые (учебные)	
	огнетушители пенные (учебные)	
	огнетушители углекислотные (учебные)	
	устройство отработки прицеливания	
	учебные автоматы АК-74	
	винтовки пневматические	
	робот-тренажер	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине	
	учебные пособия	
	дидактический и демонстрационный	

	материал, необходимый для организации качественного обучения	
	комплект плакатов по Гражданской обороне	
	комплект плакатов по Основам военной службы	
	комплекты раздаточных материалов и оборудования к разделам (тесты, схемы, памятки)	

Кабинет №302 «Информатики и информационно-коммуникационных технологий».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	рабочие места обучающихся	25 посадочных мест (по количеству обучающихся)
	рабочее место преподавателя	стол преподавателя стул преподавателя
Дополнительное оборудование		
	<i>шкафы для учебно-методической литературы; аудиторная доска; тумба для доски</i>	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	демонстрационное и/или интерактивное оборудование	Проектор с экраном «Acer*118»,
	лицензионное программное обеспечение	Win 10, Microsoft Office 2010, браузер Mozilla Firefox, SumatraPDF, Касперский антивирус
	компьютер с выходом в локальную и глобальную сеть Интернет	Компьютер в сборе (процессор, монитор «ЛОС E2270Sw»; ИБП Back Basic 650; клавиатура/ мышь «ОКЛИК»)
	персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству рабочих мест(13 шт.)	Системный блок Acer E[tenso EX 2610G МониторDNS Клавиатура, мышь
	Принтер	МФУ лазерный Brother MFC-L2700DWR, A4.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	учебно-методический комплекс по дисциплине учебные пособия дидактический и демонстрационный материал, необходимый для организации качественного обучения	УМК по УД Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности, мультимедийные презентации к занятиям по учебной дисциплине

Лаборатория «Кулинарный цех»

Наименование оборудования	Количество
Миксер планетарный, 19г (Roal)	1
Холодильник «Орск»	1
Стол разделочный	4
Стол приставной	2
Стол антивибрационный	1
Весы батискаф (МТ 3 В1ДА)	3
Весы Меркурий	3
Жароч. Шкаф ШЖЭ/3 18г	1
Плита электрическая Rika П108	3
Вытяжка, Зонт натяжной	3
Фритюрница Fimar	1
Подставка под доски	2
Буков. Доска разделочная	8
Доска разделочная дерев.	7
Миксер ARESA	2
Миксер BOSCH	5
Миксер PHILIPS	1
Плита индукционная Gastrorag TZ-BT 350A	2
Микроволновая печь Samsung	1
Доска пластиковая разделочная	36
Подставка под пл. доски	6
Стеллаж железный	1
Доска ученическая	1
Тестомес	1
Весы	4
Макеты	1
Печь конвекционная КЕП-4П, 20 г.	1
Шкаф расстоечный ШРТ-8Э, 20 г.	1
Миксер планетарный GASTROMIX B7, 21г.	3
Миксер планетарный STARWIND SPM5189, 21г.	4
Тележка-шпилька для противней ТШ-П12 нержав (12уровней)	1

Все учебные кабинеты оснащены в соответствии с типовыми перечнями оборудования кабинетов: ТСО, аудио- и видеотехникой, вычислительной техникой, наглядными пособиями, справочной литературой, учебно-методическими комплексами, необходимым дидактическим материалом.

Практическая подготовка будущих специалистов осуществляется на предприятиях Кинеля и Кинельского района: ПАО «Магнит», ООО "КФ "КИНЕЛЬСКИЙ КОНДИТЕР", частные пекарни города.

Базы практики соответствуют всем современным требованиям, предъявляемым к организации учебно-производственного процесса.

Все базы практик, с которыми заключены договоры, имеют необходимые условия для качественного прохождения практики студентами.

Требования к учебно-методическому и информационному

обеспечению ООП СПО

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение

Реализация основной образовательной профессиональной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду ГБПОУ «КГТ», формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд ГБПОУ «КГТ» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд ГБПОУ «КГТ» помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 5 наименований российских журналов.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Техникум располагает современной базой компьютерной техники и лицензионного программного обеспечения. Банк программных продуктов ежегодно пополняется и обновляется. На всех компьютерах, расположенных в учебных аудиториях, установлено лицензионное системное программное обеспечение.

В техникуме имеется 102 персональных компьютера, функционируют 3 компьютерных классов – 44 компьютера. 2 компьютерных класса оборудованы мультимедиа проекторами. Все компьютерные классы имеют высокоскоростное подключение к Интернет. 44 компьютера могут быть использованы для тестирования студентов в режиме on-line

4.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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, и**

имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

РАЗДЕЛ 5. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ООП СПО

Разработчики:

Бобкова Е.В. – и.о. заместителя директора по УПР
Пашкова Е.Ю. – заместитель директора по УР
Кривцов А.Н. – преподаватель ГБПОУ «КГТ»
Субботина О.В. – преподаватель ГБПОУ «КГТ»
Алексеева М.М. – преподаватель ГБПОУ «КГТ»
Глотова Т.В. – преподаватель ГБПОУ «КГТ»

