

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Юргинский техникум агротехнологий и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ А.П. Черныш
Подпись расшифровка подписи

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки специалистов среднего звена по профессии
19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

Уровень профессионального образования:
среднее профессиональное образование

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

Нормативный срок освоения:
на базе основного общего образования 1 года 10 месяцев

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от ____ . ____ .2024

Юрга 2024

Основная образовательная программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности и Примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 21.04.2022 г. № 258).

Программа рассмотрена и одобрена методической комиссией педагогических работников по специальностям и профессиям естественнонаучного и социально-экономических профилей, протокол № ____ от _____ года, председатель МК _____.

Организация-разработчик: ГАПОУ ЮТАиС

Социальные партнеры:

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Общие положения.....	4
1.2. Нормативные основания для разработки ООП:	4
1.4. Общая характеристика основной образовательной программы.....	5
1.5. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
1.6. Требования к поступающим на обучение	6
РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
2.1. Общие компетенции:	6
2.2. Профессиональные компетенции.....	11
РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	12
3.1. Структура ООП	12
3.2. Формирование обязательной и вариативной части ООП, организация учебного процесса	13
3.3. Контроль и оценка освоения ОПОП.....	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП	15
4.1. Требования к материально-техническому оснащению.....	15
4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению	17
Приложение 1. Рабочий учебный план.....	19
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин и модулей	24
Приложение 3. Программа развития универсальных учебных действий.	24
Приложение 4. Программа воспитания и социализации.	24
Приложение 5. Программа воспитания и социализации.	24
Приложение 6. Программа коррекционной работы.	24
Приложение 7. План внеурочной деятельности.	24

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по профессии среднего профессионального образования 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации на базе основного общего образования на основе требований ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 21.04.2022 № 258 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности»;

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

– Приказ Минобрнауки России от 8 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 02 сентября 2020 г. № 550н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции;
 Р – личностные результаты;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 П – профессиональный цикл;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОП – общепрофессиональная дисциплина;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.4. Общая характеристика основной образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности.

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

Форма обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования **по профессии**

19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **2412 часа**.

1.5. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации: мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности:

Наименование профессиональных модулей	Квалификация	
ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности	Соответствует
ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных	Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации	Соответствует

технологических линий по производству продуктов питания	технологического оборудования и процессов пищевой промышленности	
---	--	--

1.6. Требования к поступающим на обучение

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование. Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (Постановление Правительства РФ №697 от 14.08.2013г.) и предоставить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

Документы, предъявляемые поступающими при подаче заявления:

- граждане РФ: оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих личность, гражданство, оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации, 4 фотографии 3х4;

- иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в РФ, оригинал документа (документов) иностранного государства об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации, если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования, заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и приложения к нему (если последнее предусмотрено законодательством государства, в котором выдан такой документ), копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 ФЗ от 24.05.1999 № 99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом», 4 фотографии 3х4;

- инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья дополнительно - документ, подтверждающий инвалидность или ограниченные возможности здоровья, требующие создания специальных условий (при желании).

РАЗДЕЛ 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
-----------------	--------------------------	----------------

<p>ОК 01</p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативноправовой 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</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>

<p>ОК 09</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
------------------	---	--

2.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<p>Практический опыт: выполнения монтажных и слесарно-механических работ на технологическом оборудовании в соответствии с ремонтным технологическим процессом</p> <p>Умения: проводить подготовку технологического оборудования и выполнять такелажные и грузоподъемные работы при монтаже технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p> <p>Знания: нормативная документация, требования охраны труда, пожарной безопасности при проведении монтажных работ на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p>
	ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	<p>Практический опыт: выполнения монтажных и слесарно-механических работ на технологическом оборудовании в соответствии с ремонтным технологическим процессом</p> <p>Умения: проводить подготовку технологического оборудования /и выполнять такелажные и грузоподъемные работы при монтаже технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p> <p>Знания: нормативная документация, требования охраны труда, пожарной безопасности при проведении монтажных работ на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p>
	ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и	<p>Практический опыт: выполнения монтажа контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	Выполнение операций технического обслуживания,	

монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<p>Умения: определять последовательность и способы монтажа технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов</p> <p>Знания: принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	ПК 2.2. Выполнять операции по техническом обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<p>Практический опыт: выполнения монтажа контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Умения: определять последовательность и способы монтажа технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов</p> <p>Знания: принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Структура ООП

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом 2 настоящей ООП, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности.

Трудоемкость ООП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Учебная нагрузка	95	2412
Промежуточная аттестация	1	36
Учебная практика	4	144
Производственная практика (по профилю специальности)	9	324
Государственная итоговая аттестация	1	36
Всего	110	2952

Учебный план приведен в Приложении 1.

3.2. Формирование обязательной и вариативной части ООП, организация учебного процесса

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей ООП определены с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся.

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

На изучение обязательной части учебных циклов отводится 2412 академических часа на обучающегося, в том числе из вариативной части 217 часов.

На общий социально-гуманитарный цикл отводится 212 часа. Предусматривается изучение дисциплин «История России» (32ч.), «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (32ч.), «Физическая культура» (52ч.), «Безопасность жизнедеятельности» (32ч.), «Основы бережливого производства» (32ч.), «Основы финансовой грамотности» (32ч.).

На общепрофессиональный цикл отводится 144 часа. Предусматривается изучение дисциплин «Механика» (36ч.), «Электротехника» (36ч.), «Охрана труда» (36ч.), «Техническое оснащение и организация рабочего места» (36ч.).

На профессиональный цикл отводится 580 часов, которые использованы следующим образом: МДК.01.01 Узлы и агрегаты оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности - 138 часа, МДК 02.01 Технологическое оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности – 442 часа.

На учебную и производственную практику, включая преддипломную отводится 468 часов, в том числе 324 часов вариативной части. Учебная практика 144 часа (4 недели) и производственная практика (по профилю специальности) 324 часов (9 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей:

- 3 семестр: учебная практика УП.01.01 72 часа (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;

- 4 семестр: учебная практика УП.02.01 72 часа (2 недели) реализуются в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;

- 3 семестр: производственная практика ПП.01.01 144 часа (4 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;

- 4 семестр: производственная практика ПП.02.01 180 (5 недель) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной образовательной программы по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности. Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования осуществляется в соответствии с Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. Срок реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы составляет 1476 часов. Обучение по программам среднего общего образования осуществляется в течение 1, 2 семестров.

Учебное время, отведенное на освоение программ среднего общего образования распределено на изучение обязательных учебных дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне, и дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся.

Обязательными для изучения являются «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Информатика», «География», «Химия», «Биология», «Обществознание», «Математика», «Индивидуальный проект».

В соответствии со спецификой основной образовательной программы по профессии 19.01.09. Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности определен технический профиль. Дисциплинами, изучаемыми на углубленном уровне, являются «Математика» и «Физика».

Для подготовки каждым обучающимся индивидуального проекта учебным планом предусмотрено изучение учебной дисциплины «Индивидуальный проект». Учебный план предусматривает завершение экзаменом изучение русского языка, математики, физики, биологии и истории. Остальные дисциплины общеобразовательного цикла завершаются дифференцированными зачетами.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин основной образовательной программы, таких циклов, как «Социально-гуманитарный цикл».

3.3. Контроль и оценка освоения ОПОП

Оценка качества освоения ООП включает проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

На промежуточную аттестацию отводится 36 часов. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса: в 1 и 2 семестрах – 18 часов, в 3 и 4 семестрах – 18 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена по модулю, дифференцированного зачета проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК и профессиональных модулей. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. На ее проведение отводится 36 часов основной образовательной программы.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

4.1. Требования к материально-техническому оснащению

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

- кабинеты: Русского языка и литературы, Истории, Обществознания, Математики, Информатики, Физики, Экономики и финансовой грамотности, Лингвистический класс, экологии и ресурсосбережения, безопасности жизнедеятельности, Химии, биологии, географии.

Оснащение кабинетов

Кабинет «Истории» - комплект учебно-методической документации;

Кабинет «Лингвистический класс» - комплект учебно-методической документации, раздаточный материал;

Кабинет «Экологии и ресурсосбережения» - комплект учебно-методической документации, раздаточный материал, наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

Кабинет «Экономики и финансовой грамотности» - комплект учебно-методической документации, раздаточный материал, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» - комплект учебно-методической документации, раздаточный материал, наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» - доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами - компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

- механики;
- электротехники и электроники;
- монтажа и наладки оборудования;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

- слесарная мастерская;
- электрооборудования.

Мастерские технологического оборудования:

- машины и механизмы;
- аппараты, узлы и агрегаты.
- спортивный комплекс: Спортивный зал;
- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- Актный зал.

Оборудование учебных кабинетов:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.;

технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и т.д.).

Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Механики» - установка разрывная, сжатия; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Лаборатория «Электротехники и электроники» - стенды параллельного и последовательного подключения, электродвигатель; - системы автоматики; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Лаборатория «Монтажа и наладки оборудования» - комплект деталей, механизмов макетов; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места» - комплект приборов определения микроклимата рабочей зоны; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Оснащение мастерских:

Мастерская «Слесарная» - тележка инструментальная; - верстак с тисками; - сверлильный станок с тисками; - точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой; - набор рожковых ключей; - набор шестигранных ключей с шаром; - набор торцевых ключей с трещоткой; - динамометрический ключ; - стенды различных видов передач; - таль ручная с комплектом строп; - лазерная центровка шкивов; - измерительный инструмент; - инструмент для нарезки внутренней и внешней резьбы; - комплект крепежа; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Мастерская «Электрооборудования» - набор ручного инструмента для зачистки и обжима проводов; - набор отверток; - набор режущего инструмента; - тележка инструментальная; - верстак с тисками; - сверлильный станок с тисками; - точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой; - набор рожковых ключей; - набор шестигранных ключей с шаром; - набор торцевых ключей с трещоткой; - комплект маркировки; - мультиметр; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Мастерские «Технологического оборудования» - тележка инструментальная; - верстак с тисками; - сверлильный станок с тисками; - точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой; - набор рожковых ключей; - набор шестигранных ключей с шаром; - набор торцевых ключей с трещоткой; - динамометрический ключ; - стенды различных видов передач; - таль ручная с комплектом строп; - лазерная центровка шкивов; - измерительный инструмент; - инструмент для нарезки внутренней и внешней резьбы; - комплект крепежа; - набор ручного инструмента для зачистки и обжима проводов; - набор отверток; - набор режущего инструмента; - мультиметр; - разводной ключ; - трубный ключ (рычажный); - сантехнический лен; - фумлента; - манометр; - комплект труб ВГП, ПП; - комплект фитингов; - комплект учебного технологического оборудования; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия.

Комплект учебно-методической документации.

ООП включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся: в экономических подразделениях государственных (муниципальных) учреждений, в экономических подразделениях коммерческих организаций, независимо от вида деятельности (хозяйственных обществах, государственных (муниципальных) унитарных предприятий, производственных кооперативах, хозяйственных товариществах). Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3 Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

4.4 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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны

получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Приложение 1. Рабочий учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Индивид. проект		
												Всего	в том числе					
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Семинар. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	26	
1																		
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5		13				10	1688			1688	856	788	44		
4																		
5	ООД	Обязательные учебные дисциплины	5		8				10	1476			1476	760	672	44		
6	ООД.1	Русский язык	2						1	72			72	36	36			
7	ООД.2	Литература			2				1	108			108	54	54			
8	ООД.3	История	2						1	136			136	90	46			
9	ООД.4	Обществознание			2				1	72			72	38	34			
10	ООД.5	География			2				1	72			72	44	28			
11	ООД.6	Иностранный язык			2				1	72			72	2	70			
12	ООД.7	Математика (углубленный)	2						1	232			232	156	76			
13	ООД.8	Информатика			1					144			144	6	138			
14	ООД.9	Физическая культура								72			72	14	58			
15	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			1					68			68	22	46			
16	ООД.11	Физика (углубленный)	2						1	180			180	166	14			
17	ООД.12	Химия			2				1	108			108	64	14	30		
18	ООД.13	Биология	2						1	108			108	48	46	14		
19	ООД.14	Индивидуальный проект			2					32			32	20	12			
20	*																	
21																		

22	СГ	Социально-гуманитарный цикл			5				212			212	96	116			
23	СГ.1	История России			3				32			32	32				
24	СГ.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3				32			32		32			
25	СГ.3	Безопасность жизнедеятельности			3				32			32	20	12			
26	СГ.4	Физическая культура			4				52			52	12	40			
27	СГ.5	Основы бережливого производства			3				32			32	16	16			
28	СГ.6	Основы финансовой грамотности							32			32	16	16			
29	*																
30																	
31	ПОО	Предлагаемые ОО															
32	*																
33																	
34																	
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		5				724			724	550	162	12		
36																	
37	ОП	Общепрофессиональный цикл	2		1				144			144	72	72			
38	ОП.1	Механика	3						36			36	18	18			
39	ОП.2	Электротехника	3						36			36	18	18			
40	ОП.3	Охрана труда			3				36			36	18	18			
41	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места							36			36	18	18			
42	*																
43																	
44	П	Профессиональный цикл	4		4				580			580	478	90	12		
45																	
46	ПМ	Профессиональные модули	4		4				580			580	478	90	12		
47																	
48	ПМ.1	Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	2		2				138			138	102	36			
49																	

50	МДК.1.1	Узлы и агрегаты оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности	3						138		138	102	36			
51	МДК*															
52																
53	УП.1.01	Учебная практика		3		РП	V	час	72		72	нед			2	
54	УП*															
55																
56	ПП.1.01	Производственная практика		3		РП		час	144		144	нед			4	
57	ПП*															
58																
59	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3													
60		Всего часов с учетом практик							354		354					
61																
62	ПМ.2	Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	2		2				442		442	376	54	12		
63																
64	МДК.2.1	Технологическое оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности	4						442		442	376	54	12		
65	МДК*															
66																
67	УП.2.01	Учебная практика		4		РП	V	час	72		72	нед			2	
68	УП*															
69																
70	ПП.2.01	Производственная практика		4		РП		час	180		180	нед			5	
71	ПП*															
72																
73	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4													
74		Всего часов с учетом практик							694		694					
75																
76	ПМ*															
77																

78																		
79	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																
80																		
81		Учебная и производственная практики						час	468			468	нед				13	
82																		
83		Учебная практика						час	144			144	нед				4	
84		Концентрированная						час					нед					
85		Рассредоточенная						час	144			144	нед				4	
86																		
87		Производственная практика						час	324			324	нед				9	
88		Концентрированная						час	324			324	нед				9	
89		Рассредоточенная						час					нед					
90																		
91		Государственная итоговая аттестация						час	36			36	нед				1	
92		Защита выпускной квалификационной работы						час	36			36	нед				1	
93		Проведение государственных экзаменов						час					нед					
94																		
95		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
96		в т.ч. в период обучения по циклам																
97																		
98		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
99		в т.ч. в период обучения по циклам																
#																		
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11		18			10	2412			2412	1406	950	56			
#																		
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11		18			10	2412			2412	1406	950	56			
#																		
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																

#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин и модулей

Приложение 3. Программа развития универсальных учебных действий.

Приложение 4. Программа воспитания и социализации.

Приложение 5. Программа воспитания и социализации.

Приложение 6. Программа коррекционной работы.

Приложение 7. План внеурочной деятельности.