

Министерство просвещения Российской Федерации
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
Техник-технолог**

**Одобрено на заседании
педагогического совета:**

№ ___ от __. ____ .2024

**Утверждено Приказом
КГБПОУ Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности:**

№ ___ от __. ____ .2024

**Согласовано с предприятием-
работодателем ООО «Снег»**

Руководитель монтажной службы

/С.С. Каштанов/

2024 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции.....	8
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	17
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	17
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	17
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	17
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	18
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	19
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	19
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	19
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения ГИА.....	20
Раздел 8. Разработчики образовательной программы	20

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20.09.2022 г. № 853 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

– Приказ Минпросвещения России от 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 20.09.2022 № 853 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020г. № 550н «Об утверждении профессионального стандарта «22.006 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 2020г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

– Устав КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»;

– Локальные нормативные акты КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 П – профессиональный цикл;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП: комплексная механизация, автоматизация и роботизация технологических линий и процессов производства пищевой продукции; техническое обслуживание и ремонт автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

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

Наименование направленности	Виды деятельности в соответствии с направленностью
Комплексная механизация, автоматизация и роботизация технологических линий и процессов производства пищевой продукции; техническое обслуживание и ремонт автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции; обеспечение деятельности структурного подразделения.

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение ремонтных, разборочных, сборочных и испытательных работ в узлах и механизмах оборудования, агрегатов и машин

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия, определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, реализовывать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска, оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>
		<p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>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	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной</p>

	в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>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 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</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 РФ 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 позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	<p>Умения: 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</p> <p>Знания:</p>

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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 специальности</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 специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>ПК 1.1. Разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>	<p>Навыки: работы с технологической документацией для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p> <p>Умения: разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p> <p>Знания: основной технологической документации для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>
	<p>ПК 1.2. Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>Навыки: проведения основного технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Умения: выбирать оптимальные условия для проведения технических мониторингов состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Знания: методики проведения технических мониторингов состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	<p>ПК 1.3. Организовывать и выполнять операции монтажа и наладки</p>	<p>Навыки: владения организацией и операциями монтажа и</p>

контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Умения: выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Знания: правил организации и выполнения операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.4. Организовывать и выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	Навыки: выполнения основных операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Умения: выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Знания: правил организации и выполнения операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.5. Контролировать операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	Навыки: владения основными видами контроля операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Умения: пользоваться контрольно-измерительными приборами для ведения контроля над операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	Знания: методики контроля основных видов и операций монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических

		линий по производству продуктов питания
Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПК 2.1. Разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов	Навыки: разработки технической документации с целью выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
		Умения: грамотно и четко разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
		Знания: основных принципов разработки технической документации для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
	ПК 2.2. Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	Навыки: проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Умения: выполнять операции проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Знания: правил проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных	Навыки: выполнения работ по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
	Умения: распределять задания для выполнения работы по монтажу и настройке технологического	

технологических линий по производству пищевой продукции	оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
	<p>Знания:</p> <p>основных принципов организации по выполнению работ по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
ПК 2.4. Организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	<p>Навыки:</p> <p>организации и выполнения работ по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
	<p>Умения:</p> <p>организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
	<p>Знания:</p> <p>методик организации и выполнения работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
ПК 2.5. Организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	<p>Навыки:</p> <p>организации и правильного выполнения работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
	<p>Умения:</p> <p>организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
	<p>Знания:</p> <p>видов и способов организации и выполнения работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по</p>

		производству пищевой продукции
	ПК 2.6. Осуществлять контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	Навыки: осуществления и контроля метрологического обеспечения средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Умения: осуществлять правильный контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Знания: правил осуществления контроля и метрологического обеспечения средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения: анализировать и планировать основные показатели производственного процесса
		Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат;
		методики расчета экономических показателей
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;

		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:	расчета потребности производства в сырье, материалах; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
	Умения:	рассчитывать потребности производства в сырье, материалах; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	Знания:	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
	Умения:	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
	Знания:	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Навыки:	ведения утвержденной учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения

		<p>продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, материалов; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
<p>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ПК 4.1 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт базовых моделей торгового и холодильного оборудования</p>	<p>Умения:</p>
		<p>выполнять монтаж, пуск и техническое обслуживание оборудования в организациях торговли и общественного питания; рассчитывать параметры типовых электрических схем, систем электроснабжения и водоснабжения; читать и анализировать схемы оборудования;</p>
		<p>Знания:</p>
	<p>ПК 4.2 Подготавливать и выполнять работы по ремонту, сборке, регулировке, определять причины и неисправности электромеханических приборов и систем</p>	<p>классификацию, назначение, типы, технические характеристики, устройство, принцип действия, принципиальные кинематические и электрические схемы базовых моделей оборудования</p>
		<p>Умения:</p>
	<p>выявлять дефекты деталей и узлов оборудования, определять методы и технологии ремонта, выполнять ремонт; обеспечивать безаварийную, надежную работу и техническое обслуживание оборудования</p>	
	<p>Знания:</p>	
	<p>организацию технической эксплуатации базовых моделей оборудования, нормативно-техническую документацию; схемы систем электро- и водоснабжения, их оборудование</p>	
	<p>Умения:</p>	
	<p>ПК 4.3 Обеспечивать</p>	

	<p>безопасное испытание отремонтированных электромеханических приборов и систем</p>	<p>оформлять техническую и отчетную документацию на все виды работ по технической эксплуатации оборудования;</p> <p>пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора оборудования, стандартных материалов, деталей, узлов, инструментов, измерительных и контрольных приборов;</p> <p>осуществлять технический контроль соответствия качества работ установленным нормативным требованиям.</p> <p>Знания:</p> <p> типовые методы расчетов систем электро- и водоснабжения; организацию и технологические процессы монтажа, технического обслуживания и ремонта оборудования, его типовых деталей и узлов, правила разработки и оформления технической документации на эти процессы .</p>
<p>Выполнение ремонтных, разборочных и сборочных испытательных работ в узлах и механизмах оборудования, агрегатов и машин</p>	<p>ПК 5.1 Слесарная обработка деталей, изготовление, сборка и ремонт приспособлений, режущего и измерительного инструмента</p>	<p>Умения:</p> <p>читать чертежи;</p> <p>подбирать заготовки по чертежам;</p> <p>выполнять эскизы деталей из металлических изделий;</p> <p>выявлять виды и причины брака и принимать меры по его предупреждению;</p> <p>выполнять размерную слесарную обработку деталей по 11-12 квалитетам;</p> <p>выполнять пригоночные операции;</p> <p>затачивать и правильно эксплуатировать режущие инструменты;</p> <p>сверлить, зенкеровать, зенковать и развертывать отверстия;</p> <p>нарезать наружную и внутреннюю резьбу;</p> <p>определять виды и способы получения заготовок;</p> <p>выбирать технологическую оснастку;</p> <p>пользоваться контрольно-измерительным инструментом;</p> <p>пользоваться нормативной и справочной литературой.</p> <p>Знания:</p> <p>основные механические свойства обрабатываемых материалов;</p> <p>виды слесарных операций, назначение, приемы и правила их выполнения;</p> <p>классификацию, назначение и правила применения, режущего и контрольно-измерительного инструментов;</p> <p>точность обработки и технические измерения;</p> <p>основные понятия о допусках и посадках и параметрах шероховатости;</p> <p>методы контроля точности и шероховатости</p>

		<p>поверхностей; классификацию и назначение технологической оснастки; наименование, маркировку, правила применения масел, моющих составов, металлов и смазок; инструкции и положения по охране труда;</p>
ПК 5.2 Сборка, регулировка и испытание сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов	Умения:	<p>выбирать эксплуатационно-смазочные материалы пользоваться оснасткой и инструментом для регулировки и наладки технологического оборудования; выявлять и устранять недостатки эксплуатируемого оборудования; пользоваться оснасткой и инструментом для смазки; выполнять регулировку смазочных механизмов;</p>
	Знания:	<p>методы регулировки и наладки технологического оборудования; классификацию эксплуатационно-смазочных материалов; виды и способы смазки промышленного оборудования; оснастку и инструмент при смазке оборудования; виды контрольно-измерительных инструментов и приборов.</p>
ПК 5.3 Разборка, ремонт, сборка и испытание узлов и механизмов оборудования, агрегатов и машин.	Умения:	<p>контролировать процесс эксплуатации оборудования.</p>
	Знания:	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования; технологические возможности оборудования; допустимые режимы работы механизмов промышленного оборудования; основы теории надежности и износа машин и аппаратов; классификацию дефектов при эксплуатации оборудования и методы их устранения.</p>

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план – Приложение 1.

5.2. Календарный учебный график – Приложение 1.

5.3. Рабочая программа воспитания – Приложение 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы – Приложение 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений:

Кабинеты: социально-гуманитарных дисциплин; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; информационных технологий; монтаж и наладка САУ; техническое обслуживание САУ; ремонт систем автоматизации автоматизированных технологических линий.

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

Мастерские: слесарная; технологического оборудования; электрооборудования.

Спортивный комплекс

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал; тренажерный.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и с использованием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

необходимости).

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	<p>Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)</p> <p>При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.</p>	<p>СГ 01 История России, СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, СГ 03 Безопасность жизнедеятельности, СГ 05 Основы бережливого производства, СГ 06 Основы финансовой грамотности, ОП 01 Механика, ОП 02 Электротехника, ОП 03 Охрана труда, ОП 04 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности, ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
2	<p>Компас 3D</p> <p>При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.</p>	<p>ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности , ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

В образовательном учреждении реализация образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие

компоненты) проходит в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки начинается на 1 курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации (в форме демонстрационного экзамена).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4). В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимали участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и их объединений.

6.5. 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 Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС).

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 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего

профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, выполняют дипломный проект (работу) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательное учреждение определяет самостоятельно. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Оценочные средства для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Раздел 8. Разработчики примерной образовательной программы

ФИО	Должность
Варламова Р.П.	Заместитель директора по УР
Коловская Л.А.	Заместитель директора по УМР
Бусяцкая Г.А., Зайцева И.Н.	Методист
Булов А.О., Галустян К.К., Вечерко Т.А., Дозморова Ю.Н., Воронков А.А.	Преподаватель