

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Садыкова Айгуль Ильдусовна
Должность: Директор
Дата подписания: 23.04.2026 18:31:37
Уникальный программный ключ:
3b73fa5ba26eff779274f2bdc2b81e53e1227e22

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор Верхневолжского
межотраслевого техникума

А.И. Садыкова

16 февраля 2026 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация,
автоматизация и роботизация технологического оборудования и
процессов пищевой промышленности**

Форма обучения: очная

Пучеж - 2026

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования 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) с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.02.2025) (далее – ФГОС СОО).

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	12
Раздел 5. Структура образовательной программы	22
5.1. Учебный план.....	22
5.2. Календарный учебный график	25
5.3. Рабочая программа воспитания.....	28
5.4. Календарный план воспитательной работы	28
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	30
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	30
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	34
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	35
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	36
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	37
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	40
Приложения	
Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Программа практической подготовки	
Программа ГИА	
Рабочая программа воспитания	
Календарный план воспитательной работы	

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 реализуется на базе основного общего образования, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 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) и федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.02.2025) (далее – ФГОС СОО).

В рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов», разработанного и реализуемого в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» реализуется профессиональное обучение по профессии рабочего 100142 Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов. При успешном освоении указанного модуля обучающемуся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 29.12.2025) «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.02.2025) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 (ред. от 22.11.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации N 885, Министерства просвещения Российской Федерации N 390 от 05.08.2020

(ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020г. № 550н «Об утверждении профессионального стандарта «22006. 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 «22009. Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

- Примерная основная образовательная программа;

- Локальные акты образовательного учреждения.

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;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 3 года 10 месяцев.

Вариативная часть составляет 1806 часов и обеспечена следующим образом:

- 158 часов в социально-гуманитарном цикле (СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности добавлено 86 часов, СГ.07 Психология общения введена 72 часа);

- 666 часов в общепрофессиональном цикле (ОП.01 Механика – 12 ч, ОП.02 Электротехника – 12 ч, ОП.03 Охрана труда – 72 ч, ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности – 66 ч, ОП.06 Основы экономики организации, менеджмента и маркетинга – 144 ч, ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности – 72 ч, ОП.08 Документационное обеспечение управления – 72 ч, ОП.09 Управление проектами – 72 ч, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности – 72 ч, ОП.11 Основы цифровой экономики – 72 ч);

- 982 часа в профессиональном цикле (ПМ.01 – 234 часа, ПМ.02 – 160 часов, ПМ.03 – 280 часов, ПМ.04 – 308 часов).

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта 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	Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	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

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

	контекстам	<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
		<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<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	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную</p>

	и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>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 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 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 позицию, демонстрировать	<p>Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые

	и иностранном языках	<p>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:</p>
		<p>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:</p>
		<p>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:</p> <p>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:</p>
<p>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:</p> <p>выбирать оптимальные условия для проведения технических мониторингов состояния и диагностирования технологического</p>		

		<p>оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>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 контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>владения организацией и операциями монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правил организации и выполнения операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	<p>ПК 1.4. Организовывать и выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>выполнения основных операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных</p>

автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	технологических линий по производству продуктов питания
	<p>Умения:</p> <p>выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>Знания:</p> <p>правил организации и выполнения операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
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

<p>Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <p>разработки технической документации с целью выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов</p>
		<p>Умения:</p> <p>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</p>
		<p>Знания:</p> <p>основных принципов разработки технологической документации для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов</p>
	<p>ПК 2.2. Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять операции проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по</p>

		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 технологических линий по производству пищевой продукции	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 оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Знания:
		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
	ПК 2.4. Организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных	Навыки:
		организации и выполнения работ по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Умения:

	технологических линий по производству пищевой продукции	организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
		Знания:
		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
	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	Навыки:
		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
		Умения:
		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
		Знания:
		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 производству пищевой продукции
	ПК 2.6. Осуществлять	Навыки:

	выполнение работ исполнителями	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

		<p>трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p>
	<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>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</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>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</p>
		<p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
	<p>ПК 3.5. Вести учётно- отчётную документацию</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>ведения утвержденной учётно- отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения 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 служащих² «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»</p>	<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>	<p>Умения:</p>
		<p>настраивать и контролировать температурные режимы, влажность и скорость воздушных потоков; выявлять неисправности оборудования и принимать меры по их устранению; заполнять журналы и отчёты о процессе, расходе сырья, выходе продукции; работать с контрольно-измерительными приборами</p>
		<p>Знания:</p> <p>о циклах охлаждения, видах хладагентов, устройстве компрессоров, конденсаторов и испарителей; физико-химических изменениях, происходящих в различных видах пищевого сырья (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, ягоды, полуфабрикаты) в процессе замораживания и последующего</p>

² Данный модуль реализуется в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	хранения; методах предотвращения усушки или потери питательных веществ
Умения:		
оформлять учётно-отчетную документацию;		
Знания: основы производственного учета;		

Раздел 5. Структура основной профессиональной образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.2. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего обязательная	Всего вариативная	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Семестр изучения
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	
ОО. Общеобразовательные дисциплины		1476		670	732	670			2	24	48	
ОУД.01	Русский язык	72		36	24	36				4	8	1,2
ОУД.02	Литература	108		97	11	97						1,2
ОУД.03	Иностранный язык	72		72		72						1,2
ОУД.04	История	136		16	108	16				4	8	1,2
ОУД.05	Физическая культура	72		68	4	68						1,2
ОУД.06	Основы безопасности и защиты Родины	68		58	10	58						1,2
ОУД.07	Обществознание	72		34	38	34						1,2
ОУД.08	Химия	72		28	44	28						1,2
ОУД.09	Биология	72		23	49	23						1,2
ОУД.10	География	72		38	34	38						1,2
ОУД.11	Информатика	108		80	28	80						1,2
ОУД.12	Индивидуальный проект	32		16	16	16						1,2
ОУДп.01	Математика	340		10	304	10			2	8	16	1,2,3
ОУДп.02	Физика	180		94	62	94				8	16	1,2
Обязательная часть образовательной программы		2442	1806	2693	1279	1357	1296	40	88	52	136	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	486	158	424	212	424			8			

СГ.01	История России	78			78							3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	90	86	176		176						3-8
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	70		28	42	28						5
СГ.04	Физическая культура	176		166	10	166						3-8
СГ.05	Основы бережливого производства	36		18	14	18			4			4
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36		12	24	12						2
СГ.07	<i>Психология общения</i>		72	24	44	24			4			2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	366	666	392	540	392			50	20	40	
ОП.01	Механика	78	12	30	48	30				4	8	3
ОП.02	Электротехника	116	12	48	68	48				4	8	4
ОП.03	Охрана труда	36	72	20	68	20			8	4	8	3
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	64		22	42	22						3
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	66	86	30	86			10	4	8	3
ОП.06	<i>Основы экономики организации, менеджмента и маркетинга</i>		144	62	62	62			8	4	8	4
ОП.07	<i>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</i>		72	22	48	22			2			3
ОП.08	<i>Документационное обеспечение управления</i>		72	30	34	30			8			3
ОП.09	<i>Управление проектами</i>		72	30	34	30			8			4
ОП.10	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>		72	20	44	20			8			4
ОП.11	<i>Основы цифровой экономики</i>		72	12	60	12						3
П.00	Профессиональный цикл	1590	982	1877	527	541	1296	40	40	32	96	
ПМ.01	Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	602	234	540	226	196	324	20	24	12	34	
МДК.01.01	Технологические процессы монтажа, наладки и ремонта систем	180	48	102	106	82		20	8	4	8	5-6

	автоматического управления, средств измерений и технологических линий											
МДК.01.02	Технологическая документация и технический мониторинг	88	22	38	52	38			8	4	8	5-6
МДК.01.03	Технологии контроля и анализа функционирования систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	108	56	76	68	76			8	4	8	5-6
УП.01	Учебная практика		108	108				108				5-6
ПП.01	Производственная практика	216		216				216				6
	Экзамен по модулю ПМ 01	10									10	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	518	160	490	142	146	324	20	8	12	26	
МДК.02.01	Технологическое оборудование и средства механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	108	86	90	88	90			4	4	8	7-8
МДК.02.02	Технологии контроля соответствия и надежности устройств и функциональных блоков мехатронных, автоматизированных и роботизированных устройств и систем управления	72	74	76	54	56		20	4	4	8	7-8
УП.02	Учебная практика	108		108				108				7
ПП.02	Производственная практика	216		216				216				8
	Экзамен по модулю ПМ 02	14								4	10	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	182	280	353	83	101	252		4	4	18	
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	100	100	101	83	101			4	4	8	5-6
УП.03	Учебная практика		72	72				72				5-6

ПП.03	Производственная практика	72	108	180			180					6
	Экзамен по модулю ПМ 03	10									10	
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»	144	308	350	76	98	252		4	4	18	
МДК.04.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»		190	98	76	98			4	4	8	3-4
УП.04	Учебная практика		<i>108</i>	<i>108</i>			<i>108</i>					<i>3-4</i>
ПП.04	Производственная практика	144		144			144					4
	Экзамен по модулю ПМ 04		10								10	
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	144		144			144					8
Вариативная часть образовательной программы		1806	1806									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация³	216									216	8
Итого:		5940	1806	3353	2011	2017	1296	40	100	76	400	

Вариативная часть составляет 1806 часов и обеспечена следующим образом:

- 158 часов в социально-гуманитарном цикле (СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности добавлено 86 часов, СГ.07 Психология общения введена 72 часа);
- 666 часов в общепрофессиональном цикле (ОП.01 Механика – 12 ч, ОП.02 Электротехника – 12 ч, ОП.03 Охрана труда – 72 ч, ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности – 66 ч, ОП.06 Основы экономики организации, менеджмента и маркетинга – 144 ч, ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности – 72 ч, ОП.08 Документационное обеспечение управления – 72 ч, ОП.09 Управление проектами – 72 ч, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности – 72 ч, ОП.11 Основы цифровой экономики – 72 ч);
- 982 часа в профессиональном цикле (ПМ.01 – 234 часа, ПМ.02 – 160 часов, ПМ.03 – 280 часов, ПМ.04 – 308 часов).

³ Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

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

Образовательная программа по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

№ помещения	Название дисциплины, МДК	Оснащение кабинетов
№ 3	<p>ОУД.11 Информатика</p> <p>ОУД.12 Индивидуальный проект</p> <p>ОУДп.01 Математика</p> <p>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.11 Основы цифровой экономики</p>	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №3 (Кабинет математики и информационных технологий) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные</p> <p>Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата Компас 3D Комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка) Цифровая лаборатория для ученика Модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой)</p>
№ 8	<p>МДК 02.02 Технология контроля соответствия и надежности устройств и функциональных блоков мехатронных, автоматизированных и роботизированных устройств и систем управления</p> <p>МДК.04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»</p>	<p>Многофункциональная учебная мастерская технологического оборудования № 8 для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата тележка инструментальная; верстак с тисками; сверлильный станок с тисками; точно-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;</p>

		<p>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; комплект устройств автоматизации; наглядные пособия.</p>
№ 12	ОП.01 Механика	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория № 12 (Лаборатория «Механики») для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стол преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата универсальная гидравлическая машина; горизонтальная испытательная машина с маятниковым силоизмерителем; макеты механизмов, деталей машин; натурные образцы механических приводов, передач и вариаторов, редукторов различных конструкций, опор качения и скольжения; комплекты тематических плакатов, динамических иллюстраций; мультимедийное проекционное оборудование; справочная литература</p>
№ 19	<p>ОУД.05 Физическая культура</p> <p>СГ.04 Физическая культура</p>	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория № 19 (Спортивный зал) (с возможностью обучения лиц с ОВЗ) для занятий по физической культуре и спорту, безопасности жизнедеятельности, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Перечень оборудования и инвентаря:</p> <p>Для спортивных игр: Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.</p> <p>Для гимнастики: Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3</p> <p>Для легкой атлетики: Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания</p> <p>Лыжный спорт: Комплекты лыж Стеллаж для хранения лыж</p> <p>Плавание Доска для плавания, ласты</p> <p>Спортивные игры: Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр</p> <p>Оборудование для проведения соревнований: скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)</p> <p>Прочее:</p>

		<p>Аптечка медицинская, сетка заградительная</p> <p>Открытые спортивные площадки:</p> <p>стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусok отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.</p>
№ 26	<p>ОУД.06 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОУД.08 Химия</p> <p>ОУД.09 Биология</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП.03 Охрана труда</p>	<p>Сейф оружейный;</p> <p>- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;</p> <p>- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;</p> <p>- Дозиметр;</p> <p>- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;</p> <p>- Защитный костюм;</p> <p>- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;</p> <p>- Компас-азимут;</p> <p>- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;</p> <p>- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)</p> <p>- Респиратор;</p> <p>- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;</p> <p>- Комплект массо-габаритных моделей оружия;</p> <p>- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;</p> <p>- Стрелковый тренажер;</p> <p>- Макет простейшего укрытия в разрезе;</p> <p>- Макет БПЛА;</p> <p>- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;</p> <p>- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена</p> <p>Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);</p> <p>Площадки для практических занятий:</p> <p>- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;</p> <p>- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий</p>
№ 27	<p>ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.06 Основы экономики организации, менеджмента и маркетинга</p> <p>ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>ОП.08 Документационное обеспечение управления</p> <p>ОП.09 Управление проектами</p> <p>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности</p> <p>МДК 01.02 Технологическая документация и технический мониторинг</p> <p>МДК.03.01 Организация работы структурного</p>	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №27 (Кабинет общепрофессиональных дисциплин и модулей) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические</p> <p>Стулья ученические</p> <p>Столы ученические компьютерные</p> <p>Стулья ученические поворотные</p> <p>Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>Столы ученические</p> <p>Стулья ученические</p> <p>Доска классная</p> <p>Стол преподавателя с ящиками для хранения</p> <p>Стол преподавателя</p> <p>Стеллаж для хранения учебных пособий</p> <p>Сетевой фильтр</p> <p>Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)</p> <p>Компьютер преподавателя с периферией</p> <p>Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)</p> <p>Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата</p> <p>комплект деталей, механизмов, моделей, макетов;</p> <p>комплект учебного технологического оборудования;</p> <p>комплект учебно-методической документации;</p> <p>комплект инструментов/приспособлений;</p> <p>наглядные пособия.</p>

№ 28	<p>подразделения</p> <p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 Иностранный язык</p> <p>ОУД.04 История</p> <p>ОУД.07 Обществознание</p> <p>ОУД.10 География</p> <p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>СГ.05 Основы бережливого производства</p> <p>СГ.06 Основы финансовой грамотности</p> <p>СГ.07 Психология общения</p>	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №28 (Кабинет социально-гуманитарных дисциплин и иностранного языка) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Планшетный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) Словари, справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие для учителей и учеников 9 - 11 классов Программное обеспечение для лингафонного кабинета с возможностью организации сетевого взаимодействия и контроля рабочих мест учащихся учителем и обучения иностранным языкам Динамики для громкого воспроизведения Планшетный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) Комплект словарей по иностранному языку Атлас по истории с комплектом контурных карт Конституция Российской Федерации Карты демонстрационные по курсу истории Карты демонстрационные по курсу обществознания Комплект инструментов и приборов топографических Барометр-анероид Компас ученический Коллекция минералов и горных пород, полезных ископаемых и почв Глобус Земли физический Модель строения земных складок и эволюции рельефа</p>
№ 29	<p>МДК 01.01 Технологические процессы монтажа, наладки и ремонта систем автоматического управления, средств измерений и технологических линий</p> <p>МДК 01.03 Технология контроля и анализа функционирования систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>МДК 02.01 Технологическое оборудование и средства механизации, автоматизации и роботизации</p>	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №29 (Кабинет технического обслуживания САУ и ремонта систем автоматизированных технологических линий) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата комплект деталей, механизмов, моделей, макетов; комплект учебно-методической документации;</p>

	автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	комплект инструментов/приспособлений; наглядные пособия.
№ 31	ОУД.п02. Физика ОП.02 Электротехника	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №31 (Лаборатория Электротехники и электроники) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата Стол лабораторный демонстрационный с надстройкой Стол лабораторный демонстрационный с электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока Планшетный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) Калориметр с набором калориметрических тел Термометр лабораторный Весы (электронные и рычажные с разновесами) Амперметр для сборки электрической цепи (стрелочный) Вольтметр для сборки электрической цепи (стрелочный) Деревянные бруски Катушки-мотки для сборки электрической цепи Набор пружин различной жесткости Лампы накаливания для сборки электрической цепи Металлические цилиндры Набор сосудов различного объема Комплект методических материалов для лабораторных работ</p> <p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №31 (Лаборатория «Электротехники и электроники») для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата стенды параллельного и последовательного подключения, электродвигатель; системы автоматизации; комплект учебного технологического оборудования;</p>

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал с выходом в интернет»,
оснащенный оборудованием:

стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой,

кресло библиотекаря,

стол ученический,

стул ученический,

стеллажи библиотечные,

шкаф закрытый для хранения учебного оборудования,

шкаф для газет и журналов,

стол для выдачи пособий,

шкаф для читательских формуляров,

каталожный шкаф,

техническими средствами:

мобильная электронная библиотека,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, автоматизированная информационно-библиотечная система (АИБС).

Кабинет «Актовый зал»,

оснащенный оборудованием:

стул мягкий/секционные стулья/скамьи,

трибуна для докладчика,

система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования),

техническими средствами:

интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) или проектор и экран для проектора,

компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации),

музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный центр/микрофоны/микшерные пульта/музыкальные инструменты),

световое оборудование (прожекторы/светильники/генераторы сценических эффектов).

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

УП.01	<i>Специализированная многофункциональная учебная аудитория № 29 (Кабинет технического обслуживания САУ и ремонта систем автоматизации автоматизированных технологических линий) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для</i>
-------	--

	<p><i>организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</i></p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата комплект деталей, механизмов, моделей, макетов; комплект учебно-методической документации; комплект инструментов/приспособлений; наглядные пособия.</p>
УП.02	<p>Многофункциональная учебная мастерская технологического оборудования № 8 для проведения учебных занятий <i>семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</i></p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата тележка инструментальная; верстак с тисками; сверлильный станок с тисками; точно-шлифовальный станок с аспирационной системой; набор рожковых ключей; набор шестигранных ключей с шаром; набор торцевых ключей с трещоткой; динамометрический ключ; стеллажи 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; комплект устройств автоматизации; наглядные пособия.</p>
УП.03	<p>Специализированная многофункциональная учебная аудитория №27 (Кабинет общепрофессиональных дисциплин и</p>

УП.04	<p>профессиональных модулей) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:</p> <p>Столы ученические Стулья ученические Столы ученические компьютерные Стулья ученические поворотные Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Столы ученические Стулья ученические Доска классная Стол преподавателя с ящиками для хранения Стул преподавателя Стеллаж для хранения учебных пособий Сетевой фильтр Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) Компьютер преподавателя с периферией Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата</p>
-------	---

Производственная и преддипломная практики реализуются в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри» (690910, Приморский край, г. Владивосток, ул. Шаляпина, 38) от 22.08.2025 № 8, срок действия – до полного исполнения сторонами обязательств.

ПП.01 ПП.02 ПП.04 ППД	<p>Помещение № 4 для организации практической подготовки обучающихся (Учебно-производственный участок по обслуживанию технологических линий пищевой промышленности)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тренажёрные модели технологических линий (мешалки, насосы, транспортеры) • Системы автоматизированного управления процессами • Датчики давления, температуры, расхода • Станки с ЧПУ; • Установка разрывная, сжатия; • Стенды параллельного и последовательного подключения, электродвигатель; • Системы автоматики; • Комплект деталей, механизмов макетов; • Комплект приборов определения микроклимата рабочей зоны; <p>Компас 3D Лабораторные столы; Стулья; Средства связи</p>
ПП.03	<p>Кабинет № 18 для организации практической подготовки обучающихся Оборудование:</p> <p>компьютеры с профессиональным программным обеспечением для диагностики и мониторинга технологического оборудования; Лабораторные столы; Стулья; Персональные компьютеры Многофункциональное устройство (принтер, сканер, ксерокс); Средства связи</p>

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) 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).

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) (или аналоги)	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	
2	Компас 3D	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	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты)

содержит учебные занятия в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 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, составляет 29 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

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

