

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»



К.Н. Гареев
2015 г.

Утверждаю Директор
СПОУ Октябрьский
многопрофильный профессиональный



Г.В. Еленкин
2015 г.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)

государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения **Октябрьский многопрофильный профессиональный**
колледж

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Предприятие (организация) работодателя: ООО «Октябрьский хлебозавод»

Профессия: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификация: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 1 год 10 месяцев

Автор-разработчик ППКРС: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Нормативные основания разработки Основной образовательной программы – Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья:**

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

- Федеральный Закон от 04.08.2023г. №479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ»;

- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;

- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.11.2022г №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования»,

- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»;

- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;

- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;

- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023г. №1028 «О внесении изменений некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;

- приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей Российской Федерации среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 19.01.2023 №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800»;
- приказ Минобрнауки Российской Федерации, Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- рекомендации Минпросвещения России от 01.03.2023г. №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

1. На основе:

- анализа социально-экономического развития Республики Башкортостан и особенностей развития региона;
- анализа мнений работодателей по вопросу соответствия уровня подготовки квалифицированных рабочих, служащих системы среднего профессионального образования требованиям регионального рынка труда;
- актуального состояния и тенденций развития системы среднего профессионального образования одобрено содержание вариативной составляющей ППКРС, установленной для расширения и углубления подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части.

2.1 Дополнительные учебные дисциплины общеобразовательного цикла

Для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) сформированы по выбору из обязательных предметных областей и введены дополнительные учебные дисциплины:

индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
			максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий
ОДБ.14	Родной язык	-,дз			32	

2.2 Формирование вариативной части

В соответствии с рекомендациями ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на вариативную часть учебного плана выделяется 432 часа.

Объем часов учебной нагрузки вариативной части использован следующим образом:

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам		
	всего	На увеличение объема учебных дисциплин, МДК	На введение дополнительных учебных дисциплин
СЦ.00	126	76	50
ОП.00	100	100	-
П.00	206	206	-
Всего	432	382	50

Вариативная часть использована для углубленного изучения учебных дисциплин, МДК:

Индекс дисциплин МДК	Наименование дисциплин, МДК	Количество часов	Обоснование введения
СЦ.01	История России	14	Для рассмотрения вопросов: Международные отношения после второй мировой войны. Позиции держав по отношению к Германии. Образование ГДР и ФРГ. Подписание мирных договоров. Рост антиколониального движения. Российско-германские отношения на современном этапе. СССР и страны Восточной Европы. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Перестройка в СССР: цели и их реализация. Современные международные отношения. Культура и духовная жизнь современной России. Геополитические факторы в мировом развитии и современность. Новая Россия в новом мире. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности. Международный терроризм, его исторические корни. РСФСР на «параде суверенитетов». Республики СССР: от народных фронтов к декларациям о независимости. Российское общество. Социальные результаты реформ в конце XX в. – начале XXI в. Трансформация политической системы в начале XXI в.: поиски путей стабилизации государственности.
СЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	14	Для рассмотрения вопросов: Выполнение грамматических упражнений на употребление артикля с существительными в единственном и во множественном числе; образование притяжательного падежа; образование утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений в настоящем простом времени. Выполнение грамматических упражнений на прошедшее простое время, составление общих, специальных, альтернативных разделительных вопросительных предложений. Словообразование
СЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	14	Для рассмотрения вопросов: «Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Изучение и выполнение нормативов по надеванию противогаза и ОЗК». «Моделирование и отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Ознакомление с средствами пожаротушения в колледже. План эвакуации в образовательном учреждении». Модели поведения при угрозе террористического акта в образовательном учреждении, пути эвакуации при непредвиденных ситуациях».
СЦ. 04	Физическая культура	14	Для рассмотрения вопросов: Техника прыжка в длину с места. Обучение техники метания гранаты. Совершенствование технических приемов в баскетболе. Техника штрафного броска
СЦ.05	Основы бережливого	10	Для рассмотрения вопросов: Вытягивающая и выталкивающая

	производства		система производства. Преимущества вытягивающей системы. Канбан. Бережливая революция – процесс перехода предприятия с традиционного производства к применению принципов и идеалов Бережливого производства. Основы, которым необходимо следовать всем, и менеджерам и рабочим, внедряющим Бережливое производство на предприятии. Взаимоотношения «поставщик-заказчик», почему надо внимательно относиться к потребностям не только внешнего, но и внутреннего заказчика, почему жалобы заказчика важны
СЦ.06	Основы финансовой грамотности	10	Для рассмотрения вопросов: Личный финансовый план. Личные финансовые цели и стратегия их достижения. Банки: чем они могут быть полезны. Основные виды банковских услуг: виды вкладов, кредитование, расчетно-кассовые операции. Система страхования вкладов, дебетовая карта, кредитная карта. Ставки процента по сберегательному вкладу. Капитализация процентов. Сущность инвестирования, Отличия инвестирования от сбережения. Сберегательные и инвестиционные продукты: сходство и отличия. Инвестиционные риски: оценка и учет. Роль ценных бумаг как источника дохода. Фондовый рынок, финансовый риск, инвестиционный портфель, облигация, акция, дивиденд, номинал, фондовая биржа
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	20	Расширение и углубление содержания учебной дисциплины, умений, знаний. дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и потребностями регионального рынка труда, а также возможностями продолжения образования с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда. Для рассмотрения таких вопросов, как - Определение систем оплаты труда (РК) - Определение себестоимости пищевой продукции(РК) -Понятие потребителя. Защита прав потребителя. (РК) - Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"(РК)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	20	С целью расширения знаний по темам: Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка
ОП.03	Охрана труда	20	Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, обучающийся должен уметь: -проводить вводный инструктаж, инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; знать: -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом; -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, обучающийся должен уметь: определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; знать: правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности
ОП.05	Организация технологического процесса производства	20	С целью расширения знаний по ассортименту хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных

	продуктов питания из растительного сырья		ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Расширение знаний и правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождения производства продуктов питания из растительного сырья	40	Обучающиеся должны приобрести практический опыт по настройке и регулированию, основным правилам работы на машинах по делению и формованию теста, соответственно должны уметь: обслуживать оборудование для разделки, формования тестовых заготовок и расстойки теста; а также должны знать: устройство и принцип действия, основные параметры работы оборудования для предварительной и окончательной расстойки теста.
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	94	Обучающиеся должны приобрести практический опыт подготовки и хранения сырья, применяемого для приготовления различных видов теста; обслуживания различных видов технологического оборудования, с целью повышения конкурентоспособности на рынке труда обучающиеся дополнительно должны овладеть умениями: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; должны знать: методы регулировки оборудования в зависимости рецептур; использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку, назначение диетических хлебобулочных изделий.
МДК.02.02	Технико-технологические основы производства мучных кондитерских изделий	72	С целью учета особенностей стандарта углубленное изучение организации производства тестоприготовительного отделения, углубленное изучение современного оборудования, характеристику сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и правила подготовки сырья к пуску в производство. Углубленное изучение приготовления пресного, пресного сдобного теста с учетом приготовления изделий национальной кухни. Расширенное изучение приготовления воздушного теста с учетом современных требований, в связи с популярностью кондитерских изделий из воздушного теста десерт «Павлова». С целью расширения знаний о правильном питании, углубленное изучение приготовления бисквитного, песочного полуфабриката пониженной калорийности, дрожжевого теста с отварными овощами.
Всего		382	

Вариативная часть использована для введения дополнительных учебных дисциплин, МДК:

Индекс дисциплин, МДК	Наименование дисциплин, МДК	Количество часов	Обоснование введения
СЦ.05	Башкирский язык (государственный)	50	Знания и умения дисциплины «Башкирский язык (государственный)» направлены на: - совершенствование умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; - формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой; - совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; - дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и

			саморазвития; информационных умений и навыков.
--	--	--	--

1.3 Требования к условиям реализации ППКРС и к оцениванию качества

ОПОП - ППКРС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с требованиями ФГОС к организации образовательного процесса, к обеспечению прав обучающихся, к материально-техническому, кадровому обеспечению образовательного процесса.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья позволяет подготовить квалифицированных рабочих в соответствии с требованиями ФГОС СПО к результатам освоения ППКРС, к структуре ППКРС, к условиям ее реализации, к оцениванию качества освоения ППКРС, а также запросам работодателей предприятий г.Октябрьский и республики Башкортостан, распределение часов вариативной части ООП ППКРС рационально для получения практикоориентированной подготовки по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Заключение работодателя: внедрить ОПОП - ППКРС в учебный процесс.