

Министерство образования и науки
Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Красноярский государственный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Красноярский
хлебокомбинат»
_____/Е.В. Карпова/
Акт согласования
от «11» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО
«Красноярский государственный
техникум»
_____/Е.Ю. Юдина/
Приказ от «11» мая 2023 г. № 29 о/д

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из

растительного сырья
на базе основного общего образования

**квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 1 год 10 месяцев

Год начала подготовки - 2023

Год окончания подготовки - 2025

По курсам: 1 курс 2023-2024 учебный год

2 курс 2024-2025 учебный год

Красный Яр, 2023 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г. программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарег. в Минюсте РФ 19.12. 2022 г. регистрационный N 71641)

Авторы – разработчики:

Тихонова И.И., и.о. заместителя директора по учебно-производственной работе ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Шарикова Т.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Козлова Л.А., мастер производственного обучения ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

Шляхова Л.А., преподаватель ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Рабочая программа воспитания

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Раздел 1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области «Красноярский государственный техникум» (далее - Учреждение) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г. по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарег. в Минюсте РФ 19.12. 2022 г. регистрационный N 71641)

ОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

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

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников учебного заведения.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Нормативную правовую основу разработки основной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 08.12.2020 г.);
- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по (ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г. по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарег. в Минюсте РФ 19.12. 2022 г. регистрационный N 71641);
- Приказ Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) (вступает в силу с 01.03.2023);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. (ред. от 18.11.2020 г.) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 5 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ министерства просвещения российской федерации от 8 ноября 2021 г. № 800»;
- Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 667-р, Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 22.07.2022 № 733-р);
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего

образования)), ФГОС СПО, ФГОС СОО;

– Лицензия № Л035-01213-63 от 15.06.2020 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам;

– Свидетельство о государственной аккредитации серия 63А01№ 000105, рег. № 970-20 от 26.06. 2020 г;

– Устав ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;

– Локальные нормативные акты ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Направленность ОП (по выбору):

- Производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях;
- Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Производство солода, продукции бродильных производств и виноделия, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;
- Производство растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;
- Производство консервов и пище концентратов на автоматизированных технологических линиях;
- Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях;
- Производство пищевых добавок и пищевых ингредиентов на автоматизированных технологических линиях;
- Производство субтропических, пищевкусовых продуктов на автоматизированных технологических линиях;
- Производство по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осваивает общий вид деятельности: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации. Форма обучения: очная. Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего профессионального образования по квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1476 академических часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по

квалификации: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – 1 год 10 месяцев. Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 2952 академических часа, со сроком обучения 1 год 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

ОП СПО имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник образовательного учреждения в результате освоения ОП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья будет профессионально готов к деятельности по:

ОВД 1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ОВД 2 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Выпускник освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

(заполняются в соответствии с п. 5.1 ФГОС)

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой

	грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими выбранными видами деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Выполнение технологических	ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,

<p>операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>		макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
<p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,</p>	ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

макаронных кондитерских изделий соответствии технологическими инструкциями	и в с	ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Результаты освоения ОП СПО в соответствии с целью образовательной программы среднего профессионального образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, требованиям профессиональных стандартов, демонстрационного экзамена, запросам регионального рынка труда (*таблица*)

Код компетенции	Компетенции	Знания, умения
Общие компетенции		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 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 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в</p>

	выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 4.	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 5.	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 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 7.	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 профессии 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 8.	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 профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 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 минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
4.2. Профессиональные компетенции		
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Практический опыт: Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из

<p>соответствии с эксплуатационной документацией</p>		<p>растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Знания: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Практический опыт: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Знания: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>Практический опыт: Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Умения: Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Знания: Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску</p>	<p>Практический опыт: Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Умения: Применять методы, приемы</p>

	<p>технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Практический опыт: Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства ХЛЕБА, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знания: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Умения: Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба,</p>

		хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	<p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Практический опыт: Регулирования параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: Определять готовность изделий, оценивать качество Хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знания: Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Практический опыт: Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Умения: Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Стадии технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании</p>

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Рабочий учебный план (РУП) определяет следующие характеристики ОП СПО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на защиту выпускной квалификационной работы (письменной квалификационной работы и демонстрационного экзамена) в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся по образовательной программе составляет в целом 58:42. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

предполагает изучение следующих циклов:

социально-гуманитарный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

Обязательная часть ОП СПО по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) ОП СПО выражена в виде включенных дисциплин регионального компонента и увеличение объема дисциплин инвариантной части.

Данное распределение произведено следующим образом:

- Основы предпринимательства – 44 часа,
- Основы бережливого производства – 40 часов;
- Основы финансовой грамотности – 36 часов
- Социально значимая деятельность – 36 часов;
- Нравственные основы семейной жизни – 36 часов.

Часы вариативной части использованы: 100%

Учебный план содержит 13 учебных предметов (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности), также предусматривает изучение трех учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области (физика, химия, биология).

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

Общий объем дисциплины Безопасность жизнедеятельности в очной форме обучения составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 24 академических часа; для подгрупп девушек это время использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина Физическая культура способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств

физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

По выбору обучающихся включен дополнительный учебный предмет «Введение в профессию»*. В учебном плане на эту дисциплину отводится 35 часов.

Введена дисциплина «Социально значимая деятельность» за счет вариативных часов на основании распоряжения Министерства Образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367-р. Дисциплина «Социально значимая деятельность» планируется на весь период обучения, объем составляет 36 аудиторных часов, 12 часов в год. Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме зачета, проводимого каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат - в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине «Социально значимая деятельность» не входят в обязательное количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464).

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных предметов и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входит междисциплинарный курс. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Занятия группируются парами.

Учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 2, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Учреждения – на сайте. Частью учебного плана является календарный учебный график.

6. Рабочая программа воспитания

Воспитательная деятельность в образовательном учреждении направлена на

развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде». Синхронизация требований ФГОС СОО к личностным результатам и личностные результаты СПО (для программ, реализуемых на базе основного общего образования)

Формирование личностных результатов:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в

	деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и

воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
--

Программа воспитания и социализации обучающихся построена на основе базовых национальных ценностей российского общества и представлена четырьмя основными направлениями воспитания: профессионально-ориентирующее, гражданско-патриотическое, культурно-творческое, воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

1. Профессионально - ориентирующее воспитание предусматривает достижение личностных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений.

Цель: Сформировать профессиональную идентичность и готовность к профессиональной мобильности. Задачи: вовлечь студентов в движение WSR, создать и развить деятельность студенческого клубного движения, сформировать потребность в профессиональном и личностном саморазвитии, вовлечь студентов в систему дополнительного образования (повышение квалификации), вовлечь студентов в различные виды наставничества.

В ходе учебной деятельности задачи профессионально-личностного воспитания реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

А) на предметах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего профессионального образования.

Б) При освоении дисциплин циклов ОП, МДК и профессиональных модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

2. Гражданско-патриотическое воспитание, направлено на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить

Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности.

Цель: Формирование российской идентичности, гражданственности и правовой культуры, чувство патриотизма, принятие традиционных национальных ценностей. Задачи: сформировать навыки патриотического, гражданского и правового воспитания, сформировать у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, ценностного отношения к культурному многообразию, развить самостоятельный опыт общественной деятельности, чувства воинского долга, сформировать нетерпимость к коррупционному поведению, экстремизму и терроризму.

3. Культурно-творческое воспитание обеспечивает развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим.

Цель: сформировать навыки духовно-нравственные ориентации и мотивацию на непрерывный личностный рост обучающихся. Задачи: воспитать гармоничную личность; повысить уважение к традициям, принадлежности, верованиям и устоям других людей; вовлечь студентов в деятельность успешной самореализации в жизни общества и профессии; повысить духовно-нравственные и ценностно-смысловые ориентиры обучающихся; создать мотивацию к непрерывному личностному росту.

4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленно на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

Цель: формирование экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально адаптированной

личности.

Задачи: сформировать у обучающихся понимание взаимосвязи и влияния окружающей среды на здоровье человека, сформировать у обучающихся ответственное отношение к природе, собственному здоровью, потребность в здоровом образе жизни и защите окружающей среды, сформировать у обучающихся опыт здоровьесберегающего поведения, эффективной деятельности в ЧС.

Воспитательный процесс в ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум» обеспечивают: объединение классных руководителей, социальные и потенциальные партнеры: предприятия/организации регионального рынка труда,

ГБОУ ДО Центр развития творчества детей и юношества "Центр социализации молодежи", Ресурсный центр поддержки и развития добровольчества (волонтерства) в Самарской области, ГБУ «Агентство по реализации молодежной политики, Самарский Союз Молодежи - территориальная общественная организация РСМ в Самарской области, ГКУ СО «Красноярский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Феникс», муниципальный добровольческий штаб «ДоброЯр» Красноярского района (на базе техникума), Красноярская центральная библиотека имени А.С. Пушкина, О МВД России по Красноярскому району, отдел по делам несовершеннолетних, противодействия экстремизма и терроризма, ГБУ Красноярский ЦППМСП "Доверие".

4.4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик разработаны на основе ФГОС преподавателями и мастерами производственного обучения на основе примерных рабочих программ рассмотрены на методической комиссии и утверждены директором Учреждения.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях в Приложении 3.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики

ОУП	Общие учебные предметы	
-----	------------------------	--

ОУП.01	Русский язык	<i>Приложение 3.1</i>
ОУП.02	Литература	<i>Приложение 3.2</i>
ОУП.03	Математика	<i>Приложение 3.3</i>
ОУП.04	Иностранный язык	<i>Приложение 3.4</i>
ОУП.05	Информатика	<i>Приложение 3.5</i>
ОУП.06	Физика (у)	<i>Приложение 3.6</i>
ОУП.07	Химия (у)	<i>Приложение 3.7</i>
ОУП.08	Биология (у)	<i>Приложение 3.8</i>
ОУП.09	История	<i>Приложение 3.9</i>
ОУП.10	Обществознание	<i>Приложение 3.10</i>
ОУП.11	География	<i>Приложение 3.11</i>
ОУП.12	Физическая культура	<i>Приложение 3.12</i>
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 3.13</i>
ДУП	Дополнительные учебные предметы	
ДУП.14	Экология	<i>Приложение 3.14</i>
СГ	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	<i>Приложение 3.15</i>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<i>Приложение 3.16</i>
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение 3.17</i>
СГ.04	Физическая культура	<i>Приложение 3.18</i>
СГ.05	Основы бережливого производства	<i>Приложение 3.19</i>
СГ.06	Основы финансовой грамотности	<i>Приложение 3.20</i>
ОП.	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<i>Приложение 3.21</i>
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	<i>Приложение 3.22</i>
ОП.03	Охрана труда	<i>Приложение 3.23</i>
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	<i>Приложение 3.24</i>
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	<i>Приложение 3.25</i>
ОП.06	Основы предпринимательства	<i>Приложение 3.26</i>
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
МДК 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	<i>Приложение 3.27</i>
УП 01	Учебная практика	<i>Приложение 3.28</i>
ПП 01	Производственная практика	<i>Приложение 3.29</i>
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
МДК 02.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	<i>Приложение 3.30</i>
МДК 02.02	Технология производства кондитерских изделий	<i>Приложение 3.31</i>
УП 02	Учебная практика	<i>Приложение 3.32</i>

5. Контроль и оценка результатов освоения ООП

5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

- Видами текущего контроля в образовательном процессе Учреждения являются контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования, самостоятельные работы, выполнение презентаций;
- Формами промежуточной аттестации в Учреждении являются: квалификационные, комплексные экзамены, зачёты, дифференцированные зачёты, сконцентрированные в рамках календарной недели. Для проведения экзаменов назначается комиссия из числа работников образовательного учреждения и представителей работодателей. Периодичность промежуточной аттестации обучающихся, определяется учебным планом. Без сдачи сессий.
- В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, по русскому языку, математике, физике проводятся экзамены. По учебной и производственной практике сдаются дифференцированные зачёты. По окончании полного изучения всех элементов программы профессионального модуля проводится экзамен с оформлением всех соответствующих документов и протокола. Учитывая требования ФГОС в одном учебном году должно быть не более 8 экзаменов и 10 зачетов+дифференцированных зачетов, без учета физической культуры.

(обосновывается выбор форм и их количество);

- Способами проверки сформированности компетенций является квалификационный экзамен по профессиональному модулю согласно разработанных контрольно-оценочных средств. *(отмечаются способы проверки сформированности компетенций)*
- Формами контроля учебной и производственной практики является постоянная отметка в журнале производственного обучения мастером. Текущая оценка по выполнению заданий проводится по 5 бальной системе мастером производственного обучения. По окончании освоения отведённых часов на учебную и производственную практику обучающиеся сдают дифференцированный зачёт, что даёт им возможность выйти на экзамен по модулю. *(описываются формы контроля, оценки учебной и производственной практик).*

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Описываются требования к ВКР:

Выпускная практическая квалификационная работа по подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должна соответствовать требованиям ФГОС к уровню квалификации подготовки выпускника в рамках предусмотренной квалификационной характеристикой.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы является

одним из этапов государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по профессии. Выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится в виде демонстрационного экзамена. График выполнения выпускной практической квалификационной работы согласовывается с председателем аттестационной комиссии и проводится в соответствии с Планом, утвержденным Главным экспертом. На выполнения одной работы отводится время в соответствии с КОД по компетенции.

Процедура выполнения выпускной практической квалификационной работы включает в себя:

- согласно графика комиссия в составе Экспертной группы, которая формируется из числа сертифицированных экспертов с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции.

- По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием по форме согласно Приложению 7 к настоящей Методике. Оригинал протокола хранится в ЦПДЭ

- результат заносится в протокол, который подписывается председателем и всеми членами комиссии.

- Для выпускной практической квалификационной работы в форме ДЭ задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim.

Выпускная практическая квалификационная работа по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, должна соответствовать требованиям ФГОС и уровню квалификации подготовки выпускника в рамках предусмотренной квалификационной характеристикой.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы является одним из этапов государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по профессии. *(где, как, кем разрабатывается и утверждается тематика ВКР)*

- Тематика выпускных квалификационных работ напрямую связана с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей *(взаимосвязь тематики с содержанием профессиональных модулей);*

- При разработке тематики ВКР привлекаются работодатель и учитываются их рекомендации. *(участие работодателей в разработке тематики);*

- При проведении ВКР в состав комиссий включаются представители работодателей, как председатель комиссии который утверждается Министерством образования и науки Самарской области на 1 календарный год. *(участие работодателей в оценке ВКР);*

- По окончании полного курса обучения согласно утверждённого графика обучающиеся выполняют ВКР. *(сроки представления ВКР);*

- Письменная экзаменационная работа должна быть эстетически оформлена, иметь графическую часть, соответствовать всем нормам и правилам

выполнения согласно программе государственной итоговой аттестации (*требования к оформлению*);

- Отличное качество работы в соответствии с техническими условиями выполнения и перевыполнения установленной нормы, твёрдое условие и свободное применение рациональных приёмов труда при выполнении производственных операций и безошибочное применение их в разнообразных видах работ, правильная организация труда и рабочего места, полная самостоятельность в планировании и выполнении задания (без помощи мастера).

- Хорошее качество работы в соответствии с ТУ – выполнение установленной нормы, достаточно прочное усвоение приёмов выполнения производственных операций или работ и применение их в разнообразных условиях.

- Удовлетворительное выполнение работы в пределах ТУ, но после исправления по указанию мастера, выполнение установленной нормы, усвоения основных приёмов выполнения производственных операций или работ и применение их в разнообразных условиях (*критерии оценки ВКР*).

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в 2 этапа:

I этап – выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в виде демонстрационного экзамена.

Для выпускной практической квалификационной работы в форме ДЭ задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim.

II этап – защита письменной экзаменационной работы.

- время, отводимое на ответ – 15 минут

- количество обучающихся, находящихся в аудитории – 2 человека.

- Основная задача ГИА – оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенции обучающегося с целью установления разряда по профессии рабочего не ниже предусмотренного ФГОС. (*основные задачи ГИА*);
- Государственная итоговая аттестация включает в себя выполнение выпускной квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы (*форма проведения*);
- Подготовка к государственной итоговой аттестации производится с 16 декабря 2025 по 16 июня 2025 года.

Демонстрационный экзамен с 15 по 20 июня.

Защита письменных экзаменационных работ - с 25 по 30 июня.

Расписание проведения защиты письменных экзаменационных работ утверждается директором Учреждения, согласовывается с председателем государственной аттестационной комиссии и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной аттестационной комиссии (далее ГАК).

(порядок подготовки и проведения ГИА);

- Комиссия формируется в составе: председателя руководителя из числа работодателей, заместителя председателя - директор Учреждения, членов комиссии из числа работников образовательного Учреждения, данный состав комиссии оформляется приказом и согласовывается с председателем (*формирование комиссии*);
- Оценки «отлично» заслуживает письменная экзаменационная работа, отвечающая следующим требованиям:

- наличие всех составляющих разделов согласно содержания;
- наличие графической части работы, выполненного качественно с соблюдением технологических требований к выполнению письменной экзаменационной работе, в виде иллюстративно-графических плакатов;

- наличие выполненного продукта письменной экзаменационной работы в виде технологической последовательности;

- полное соответствие содержание теоретической части письменной экзаменационной работы основным требованиям в объеме 25 страниц, характеризующих все особенности темы работы;

Оценки «хорошо» заслуживает письменная экзаменационная работа, отвечающая следующим требованиям:

- наличие всех составляющих частей теоретической и практической работы над письменной экзаменационной работой;

- хорошие теоретические и практические знания, умения и навыки при выполнении письменной экзаменационной работы в соответствии с темой;

- достаточно точное соблюдение и владение техникой изготовления практической части письменной работы;

- владение знаниями технологии и практическими навыками при выполнении работ с оборудованием, материалами и инструментами;

- соответствие содержания, практической части письменной экзаменационной работы, в объеме 20 страниц, характеризующее главные особенности раскрытия темы;

- хорошее качество выполненной работы;

- достаточно профессиональное исполнение письменной экзаменационной работы;

- наличие приложений, отражающих главные этапы творческого процесса над воплощением темы письменной экзаменационной работы;

Оценки «удовлетворительно» заслуживает дипломная работа, отвечающий следующим требованиям:

- наличие всех составляющих частей письменной экзаменационной работы;

- наличие практической работы отвечающей теме письменной экзаменационной работы;

- удовлетворительные знания в области технологического процесса изготовления продукции и работы оборудования, применение инструмента;

- наличие письменной экзаменационной работы в объеме менее 20 страниц, в основном отражающих тему работы;

- соответствие требованиям к выпускной практической квалификационной работе;
- знания в основном материала изложения в письменной экзаменационной работе;
- владение основными видами технологии работы с материалом и инструментами; *(критерии оценки)*.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Кабинет «Охраны труда»

Кабинет «Организации производства»

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

Кабинет «Технологического оборудования»

Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»

Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»

Лаборатории:

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»

Лаборатория, «Технического производства растительных масел, жиров и

жирозаменителей»

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»

Спортивный комплекс

Залы: Спортивный зал, оснащенный:

- оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием: стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка; скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры; весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.; кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

- оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры; - техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр. – библиотека, читальный зал с выходом в интернет; – актовый зал; и др.

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, должна располагать 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 в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОП СПО перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный:

- оборудованием: учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;
- техническими средствами обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор; мультимедийный экран; лазерная указка; средства аудиовизуализации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- комплекты дидактических раздаточных материалов;
- техническими средствами обучения: компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран;
- информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия;
- магнитофон.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный: -
оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий; комплекты индивидуальных средств защиты; робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные); огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания; учебные автоматы АК-74; винтовки пневматические; медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

- техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран; комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

доской учебной,

рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием:

доской учебной,

рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной; рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря); раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером; средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Кабинет «Технологического оборудования», оснащенный оборудованием:

комплект учебно-методической документации; комплект плакатов технологического оборудования, схем; инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ; справочная литература, техническими средствами: комплект учебнометодической документации; комплект плакатов технологического оборудования, схем; макет свеклосахарного завода; инструкционные карты, рабочие тетради по выполнению практических работ.

Кабинет «Организации производства», оснащенный оборудованием:

рабочие места на 25-30 обучающихся,

рабочее место преподавателя, комплект нормативной литературы, комплект учебно-

методической литературы, доска, электронные презентации по темам, плакаты по темам, видеофильмы; техническими средствами обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска.

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

Кабинет «Социального педагога» компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет; многофункциональный принтер;

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место педагога;

стенды;

Кабинет «Социального психолога»

компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет; многофункциональный принтер;

мягкие кресла посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место педагога; информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия; магнитофон. стенды;

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная:

Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции

Оборудование для учета количества поступающего сырья

Объемные счетчики, индукционные расходомеры

Тензометрические устройства для учета количества сырья

Устройства различного весового оборудования для учета количества сырья по массе, Оборудование для внутризаводской транспортировки сырья и готовой продукции различные насосы: центробежные, винтовые, шестеренчатые, мембранные и плунжерные, Емкостное технологическое оборудование,

Изотермические резервуары, обычные резервуары, резервуары для осуществления биотехнологических процессов Перемешивающие устройства резервуаров. Приборы и средства контроля количества и качества сырья или продукта в резервуаре Оборудование для очистки сырья и полуфабрикатов фильтры, центрифуги, центробежные очистители, магнитные улавливатели Оборудование для разделения жидкостей и дробления твердого сырья сепараторов периодического и непрерывного действия. Коллоидные мельницы, дробилки, мясорубки, волчки, куттеры, Оборудование для диспергирования жидких и низкопластичных сред гомогенизаторов для жидких вязкопластичных сред, Оборудование для тепловой обработки жидких, вязкопластичных и твердых сред пластинчатых пастеризационных установок, трубчатых установок, роторных скребковых теплообменников, варочных котлов, жарочных печей, Оборудование для концентрирования сырья вакуум-выпарных установок – циркуляционных и пленочных. Многокорпусные вакуумвыпарные установки. Ультрафильтрационные установки и установки обратного осмоса. Оборудование для сушки продуктов распылительных сушилок. Сушка в среде инертных тел. Сублимационные сушильные установки периодического, полунепрерывного и непрерывного действия (по выбору профессии).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная оборудованием: рабочие столы, моечные ванны, холодильное оборудование, стеллаж для хранения готовой продукции, жарочные и конвекционные шкафы, электрические плиты, машина для замеса теста, миксеры, шкаф шоковой заморозки, мясорубка, настольные весы, производственный инвентарь.

6.1.2.2. 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, в том

числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации. Производственная практика реализуется в организациях естественно-научного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать 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 должен быть 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 должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости). Образовательная программа должна обеспечиваться 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.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ОП СПО образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

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

б) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации ежегодно с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах 19.01.18-05 20 профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

в) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях,

направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 25 процентов.

	деятельности																		
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СГЦ.04	Физическая культура	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
СГЦ.05	Основы бережливого производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.	Общепрофессиональный цикл																		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.03	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПЦ.06	Общие компетенции профессионала	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ОПЦ.07	Социально-значимая деятельность	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
ОПЦ.08	Основы предпринимательства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПЦ.	Профессиональный цикл																		
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					

	растительного сырья																		
УП.01.01	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ПП.01.01	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
МДК.02.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+
МДК.02.02	Технология производства кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+
УП.02.01	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+
ПП.02.01	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+