



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Актуализация и разработка ФГОС СПО по макету 2021

года

**Из опыта разработки ФГОС СПО по УГПС 19.00.00
19.00.XX Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья**

17.08.2021 г.

Функциональная карта СПО

19.01.XX	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	19.01.04	Пекарь
		19.01.06	Аппаратчик производства сахара
		19.01.07	Кондитер сахаристых изделий
		19.01.15	Аппаратчик получения растительного масла

Наименование ФГОС СПО - (профессия – Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Профессия топ-50 (приказ Минтруда РФ от 26.10.2020 № 744) – нет

Обобщенные трудовые функции профессионального стандарта –

19.01.04 Пекарь

ПС 682 утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н

19.01.06 Аппаратчик производства сахара, 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.01.15 Аппаратчик получения растительного масла

ПС 1300 Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н

ОТФ	А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Уровень квалификации –4
ОТФ	С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Уровень квалификации 5
ОТФ	А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Уровень квалификации 3
ОТФ	В	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Уровень квалификации 4
ОТФ	С	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Уровень квалификации 5

Требования ПС:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 22.003

(наименование вида профессиональной деятельности)

Код

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания 33.014

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания 33.010

Определение видов деятельности, профессиональных компетенций ФГОС по профессии/специальности СПО с учетом ПС

Информация о профессиональных стандартах			ФГОС	
ПС	ОТФ, уровень квалификации	ТФ	ВД	ПК
<p>ПС Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ТФ 1 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Вид деятельности 1: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<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</p>
	<p>ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ТФ 1.Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</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>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>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>



		ТФ 2 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ВД Х Выполнение технологических операций производства, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК Х.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов рафинированного сахара в соответствии с технологическими инструкциями, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производство различных видов рафинированного сахара, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях
		ТФ 3 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	ВД Х Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК Х.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства сахара и сахаристых изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства ПК Х.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства сахара и сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК Х.4 Упаковывать и маркировать готовую продукции (сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
				ПК Х.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК Х.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства ПК Х.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК Х.4 Упаковывать и маркировать готовую продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании



Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практич. подготовк	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий					Рекоменд уемый курс изучения
				Теоретич еские занятия	Лаборато рные и практиче ские занятия	Практики	Самостоя тельная работа	Промежу точная аттестац ия	
1	2	6	7	8	9	10	11	12	13
Обязательная часть образовательной программы		1008	674	298	206	468		36	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	240	110	130	110		X	X	
СГ.01	История России	36		36			X	X	1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	40		40		X	X	1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	36	10	26	10		X	X	1
СГ.04	Физическая культура	52	50	2	50		X	X	1
СГ.05	Основы бережливого производства	40		40			X	X	1
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36	10	26	10		X	X	1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	186	70	116	70		X	X	
ОП.01	Основы микробиологии санитарии и гигиены	36	12	24	12		X	X	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	16	20	16		X	X	1
ОП.03	Охрана труда	36	12	24	12		X	X	1
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	12	24	12		X	X	1
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	42	18	24	18		X	X	1
П.00	Профессиональный цикл	546	494	52	26	468		36	
ПМ 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	216	190	26	10	180	X		1
МДК 01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	36	10	26	10		X		1
УП. 01	Учебная практика	36	36			36	-		1
ПП. 01	Производственная практика	144	144			144	-		1
ПМн ⁽⁶¹⁾ XX ⁽⁷¹⁾	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	330	304	26	16	288	X		1
МДК XX.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий	42	16	26	16		X		1
УП. XX	Учебная практика	72	72			72	-		1
ПП. XX	Производственная практика	216	216			216	-		1
ПМн ⁽⁶¹⁾ XX ⁽⁷¹⁾	Выполнение технологических операций производства, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	330	304	26	16	288	X		1
МДК XX.01	Технико-технологические основы производства сахара и сахаристых продуктов	42	16	26	16		X		1
УП. XX	Учебная практика	72	72			72	-		1
ПП. XX	Производственная практика	216	216			216	-		1
Вариативная часть ОП		432	144						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36	36						
Итого:		1476							

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»



ФУМО по УГПС 19.00.00

**Промышленная экология и
биотехнология**

Контакты ФУМО:

**ФИО Демченко Татьяна
Анатольевна**

тел. раб.: +7 (9511522990)

E-mail:tad71@rambler.ru