



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 ПК

| 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> |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | <p>ТФ 2 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>ВД Х Выполнение технологических операций производства, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p> | <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК Х.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (сахара и сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> |
| | | <p>ТФ 3 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>ВД Х Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)</p> | <p>ПК Х.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК Х.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании</p> |



| Индекс | Наименование | Всего | В т.ч. в форме практик, подготовок | Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий | | | | | Рекоменд уемый курс изучения |
|--|--|-------------|------------------------------------|---|---------------------------------------|----------|-------------------------|----------------------------|------------------------------|
| | | | | Теоретич еские занятия | Лаборато рные и практич еские 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 |
| ПМ 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 |
| ПМ 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