

государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «КСХК»

Н.И.Пилипчук
_____ 2022

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

укрупненная группа специальностей и направлений подготовки

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Нормативный срок обучения (базовая подготовка):

Форма обучения – очная:

На базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

На базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

Квалификация выпускника: техник-технолог

2022 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (далее ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341, на основе примерной основной образовательной программы «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (ПООП-П), утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УПС 19.00.00 от 20.07.2022 №3 и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-256 от 29.07.2022.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-работодатель: ООО Агрофирма «Труд»

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:
Петрова Л.И. – заместитель директора ГБПОУ «КСХК»
Терехина Л.В. – ответственная за учебную часть ГБПОУ «КСХК»
Подлесная О.В. – методист ГБПОУ «КСХК»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологических дисциплин протокол № ____ от « ____ » июня 2022г



СОГЛАСОВАНО
Директор ГБПОУ «КСХК»
Н.И.Пилипчук
« ____ » июня 2022г

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Агрофирма «Труд»
В.Ю. Юшков
« ____ » июня 2022г

Содержание

Раздел 1. Общие положения..	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	9
4.1. <i>Общие компетенции</i>	<i>9</i>
4.2. <i>Профессиональные компетенции</i>	<i>13</i>
Раздел 5. Структура образовательной программы	41
5.1. <i>Учебный план</i>	<i>41</i>
5.2. <i>План обучения на предприятии (на рабочем месте)</i>	<i>46</i>
5.3. <i>Календарный учебный график.....</i>	<i>47</i>
5.4. <i>Рабочая программа воспитания</i>	<i>53</i>
5.5. <i>Календарный план воспитательной работы</i>	<i>53</i>
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	54
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы</i>	<i>54</i>
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы</i>	<i>56</i>
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся</i>	<i>58</i>
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся.....</i>	<i>59</i>
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	<i>59</i>
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....</i>	<i>60</i>
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	61
 Приложение 1 Модель компетенций выпускника	
Приложение 2 Программы профессиональных модулей	
Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей	
Приложение 4 Рабочая программа воспитания	
Приложение 5 Оценочные материалы для ГИА	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

Общие:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 № 694н и Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования утвержденный

приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2014 г. №619н

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

Со стороны образовательной организации:

- распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 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»);

- локальные нормативные акты образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся. Локальные нормативные акты ОО: «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», «О практической подготовке обучающихся», «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «КСХК», договор с базовым предприятием о целевом обучении.

Со стороны работодателя:

- локальные акты «Положение о системе управления охраной труда» от 05.03.2021 г, «Положение о стажировке» 05.03.2021, «Программа проведения инструктажа работникам ООО» от 14.01.2022 г. , «Положение о расследовании несчастных случаев» от 12.04.2022 г. , «Положение о проведении специальной оценки» от 05.03.2021 г. , «Положение о проведении инструктажей, обучения и проверки знаний требований охраны труда, стажировке работников» от 05.03.2021 г. , «Положение о порядке выдачи СИЗ (спецодежда)» от 05.03.2021 г. , «Положение о проведении специальной оценки условий труда» от 05.03.2021 г. , «Положение о проведении медицинских осмотров» от 12.04.2021 г.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «техник-технолог».

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

–Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

–Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

–Обеспечение деятельности структурного подразделения и междисциплинарный модуль

–Хранение и переработка зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

–Лабораторный контроль.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности.

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
<i>ООО Агрофирма «Труд»</i>	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	

Получение образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: 2952 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: 1 год 10 месяцев. Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев. (указывается как в п. 2.1 с учетом п. 1.14 ФГОС СПО)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации (п.1.1 ФГОС СПО):

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	ПМ.05 Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;

		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде		и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i> ;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения

			климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;
		Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Н 1.1.01/ ПО 1.1.01	Навыки/практический опыт: Проверка 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.
		Н 1.1.02/ ПО 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Н 1.1.03/ ПО 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04/ ПО 1.1.04	Выполнение технологических операций 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
		Н 1.1.05/ ПО 1.1.05	Подготовка 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
		Н 1.1.06/ ПО 1.1.06	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.

		У 1.1.01	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.
		У 1.1.02	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
		У 1.1.03	Применять методы, приемы 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.
		У 1.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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.
		У 1.1.05	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 1.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		У 1.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства

			продуктов питания из растительного сырья.
		У 1.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
		У 1.1.09	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.
		У 1.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.01	Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		З 1.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		З 1.1.03	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
		З 1.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

		3 1.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		3 1.1.06	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.
		3 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
		3 1.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 1.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		3 1.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.

		3 1.1.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01/ ПО 1.2.01.	Навыки/практический опыт: Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		Н 1.2.02/ ПО 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		Н 1.2.03/ ПО 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04/ ПО 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		Н 1.2.05/ ПО 1.2.05	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06/ ПО 1.2.06	Упаковка готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.07/ ПО 1.2.07	Маркировка готовой комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.08/ ПО 1.2.08	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян.
		Н 1.2.09/ ПО 1.2.09	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в

			электронном виде.
	У 1.2.01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	
	У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян.	
	У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	
	У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества.	
	У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству.	
	У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна.	
	У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой.	
	У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.	
	У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании.	
	У 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян.	

		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, комбикормовой продукции на автоматизированных линиях.
		У 1.2.12	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян.
		У 1.2.13	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях
		У 1.2.15	Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептических для производства комбикормовой продукции
		У 1.2.16	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян.
		У 1.2.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.18	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
		У 1.2.19	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных

			информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.
		У 1.2.20	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.21	Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде.
		З 1.2.01	Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.02	Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции.
		З 1.2.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян.
		З 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.
		З 1.2.07	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян.
		З 1.2.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян.
		З 1.2.09	Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по

			силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции.
		3 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян.
		3 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы.
		3 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		3 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		3 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		3 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		3 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		3 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		3 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		3 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		3 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		3 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур.
		3 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силос.
		3 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении.
		3 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции.
		3 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов.
		3 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур

		3 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		3 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		3 1.2.29	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		3 1.2.30	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.31	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		3 1.2.32	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	Н 1.3.01/ ПО 1.3.01	Навыки/практический опыт: Выявление неисправных узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		Н 1.3.02/ ПО 1.3.02	Комплектация узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		Н 1.3.03/ ПО 1.3.03	Проверка комплектности узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования
		Н 1.3.04/ ПО 1.3.04	Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.

		Н 1.3.05/ ПО1.3.05	Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		У 1.3.01	Умения: Использовать контрольно-измерительный инструмент для выявления неисправных узлов и механизмов.
		У 1.3.02	Осуществлять выбор оборудования, оснастки для ремонта узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		У 1.3.03	Использовать оснастку, пневматическое, электрическое, слесарно-механическое оборудование и инструмент при ремонте узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		У 1.3.04	Использовать нормативно-техническую документацию по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		У 1.3.05	Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда.
		З 1.3.01	Знания: Назначение и конструктивное устройство узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования.
		З 1.3.02	Основные приемы слесарных работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования
		З 1.3.03	Технические условия на ремонт узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования
		З 1.3.04	Методы выявления и способы устранения дефектов в работе узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования
		З 1.3.05	Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ВД 3.Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности	Н 3.1.01/ ПО 2.3.01	Навыки/практический опыт: Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно – технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе

продуктов питания из растительного сырья	сырья, полуфабрикаты в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 3.1.02/ ПО 3.1.02	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно – технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 3.1.03/ ПО 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами- графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 3.1.04/ ПО 3.1.04	Осуществление безопасного хранения, применение и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии нормативно – технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 3.1.05/ ПО 3.1.05	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в т.ч в электронном виде.
		У 3.1. 01	Умения Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно – технической документации к лабораторным условиям.
		У 3.1. 02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов

			и продуктов питания.
		У 3.1. 03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
		У 3.1. 04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
		У 3.1. 05	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований.
		У 3.1. 07	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.
		У 3.1. 08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.
		У 3.1. 09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований.
		У 3.1. 10	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 3.1.11	Проверять сроки действия применяемых стандарт – титров, химических реактивов и растворов.
		У 3.1.12	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

		У 3.1.13	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.
		У 3.1. 14	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований.
		У 3.1.15	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1. 16	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным ПО при обработке данных контрольно – измерительных приборов и лабораторного оборудования.
		У 3.1. 17	Использовать ИКТ технологии сбора, размещения, хранения и накопления, преобразования и передачи данных в профессионально – ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.1. 18	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты.
		У 3.1. 19	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в т.ч в электронном виде
		З 3.1.01	Знания: Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями

			технологической документации
		3 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		3 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
		3 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.
		3 3.1.08	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
		3 3.1.09	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
		3 3.1.10	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
		3 3.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 3.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 3.1.14	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для

			автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 3.1.15	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 3.1.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Н 3.2.01/ ПО 3.2.01	Навыки/практический опыт: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 3.2.02/ ПО 3.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.03/ ПО 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.
		Н 3.2.04/ ПО 3.2.04	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

			в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.05/ ПО 3.2.05	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.06/ ПО 3.2.06	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.07/ ПО 3.2.07	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.
		У 3.2.01	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2. 04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 05	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2. 06	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2. 07	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования.
		У 3.2. 08	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2. 09	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2. 10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2. 11	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии.
		У 3.2. 12	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 13	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 14	Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
У 3.2. 15	Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 16	Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 17	Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 18	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 19	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
У 3.2. 20	Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
У 3.2. 21	Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

		У 3.2. 22	Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 23	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 24	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 25	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава.
		У 3.2. 26	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 27	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 3.2. 28	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
		У 3.2. 29	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов.
		У 3.2. 30	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.

	3 3.2.01	Знания: Технологический процесс приготовления питательных сред.
	3 3.2.02	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения.
	3 3.2.03	Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа.
	3 3.2.04	Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений.
	3 3.2.05	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	3 3.2.06	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами.
	3 3.2.07	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	3 3.2.08	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	3 3.2.09	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	3 2.3.10	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.

		3 2.3.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 2.3.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
		3 2.3.14	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 4.1.1/ ПО 4.1.1.	Навыки/практический опыт Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.1.2/ ПО 4.1.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.1.3/ ПО 4.1.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.1.4/ ПО 4.1.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		Н 4.1.5/ ПО 4.1.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов
		Н 4.1.4/ ПО 4.1.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Н 4.1.5/ ПО 4.1.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.1.6/ ПО 4.1.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.1.7/ ПО 4.1.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями ·	Н 4.2.1/ ПО 4.2.1	Навыки/практический опыт Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Н 4.2.2/ ПО 4.2.2	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.2.3/ ПО 4.2.3	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств

			автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
		У 4.2.1.	Умения: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.
		У 4.2.2.	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.
		З 4.2.1	Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.2	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.3	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 4.3 1/ ПО 4.3 1	Навыки: практический опыт Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.3.2/ ПО 4.3.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.3.3/ ПО 4.3.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии
		Н 4.3.4/ ПО 4.3.4 .	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых

			графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 4.3.5/ ПО 4.3.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.3.6/ ПО 4.3.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.3.7/ ПО 4.3.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Н 4.4.1/ ПО 4.4.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.4.2/ ПО 4.4.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.4.3/ ПО 4.4.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.4.4/ ПО 4.4.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 4.4.5/ ПО 4.4.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического

			топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.4.6/ ПО 4.4.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 4.4.7/ ПО 4.4.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 4.4.1	Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		У 4.4.2	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.
		У 4.4.3	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		З 4.4.1	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья .
		З 4.4.2	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями автоматизированных линий в соответствии с технологическими инструкциями.
		З 4.4.3	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

		З 4.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Н 4.5.1/ ПО 4.5.1	Навыки: практический опыт Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.5.2/ ПО 4.5.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.5.3/ ПО 4.5.3.	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.5.4./ ПО 4.5.4.	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Н 4.5.5./ ПО 4.5.5.	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.5.6./ ПО 4.5.6.	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н 4.5.7/ ПО 4.5.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
		У 4.5.1.	Умения Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из

			растительного сырья.
		3 4.5.1.	Знания Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		3 4.5.2.	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		3 4.5.3.	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ДВД1 Ведение технологического процесса по подготовке к хранению овощных культур и картофеля на автоматизированных технологических линиях	ВПК 1 Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями	ДН 1.1.01/ ДПО1.1.01	Навыки: выбор технологии хранения различных видов овощей
		ДН 1.1.02/ ДПО1.1.02	подготовка сооружений и оборудования для подготовки к хранению и транспортировке овощной продукции
		ДН 1.1.03/ ДПО1.1.03	анализ условий хранения и транспортировки овощной продукции
		ДН 1.1.04/ ДПО1.1.04	определения качества овощной продукции при хранении и транспортировке
		ДН 1.1.05/ ДПО1.1.05	выбор сроков и режимов хранения овощных культур, корнеплодов, лука и чеснока, картофеля
		ДУ 1.1.01	Умения: оценивать качество овощей по органолептическим и физико – химическим показателями при выполнении технологических операций по подготовке овощей к хранению и транспортировке.
		ДУ 1.1.02	выполнять послеуборочную товарную обработку продукции, предреализационную товарную обработку.
		ДУ 1.1.03	выполнять сортировку, калибровку и др. специфичные и вспомогательные операции.
		ДУ 1.1.04	рассчитывать естественная и фактическая убыль массы при хранении плодоовощной продукции, проводить расчеты списания продукции на естественную убыль.
		ДУ 1.1.05	организовывать контроль режима хранения картофеля и овощей
		ДУ 1.1.06	работать с нормативной документацией, информационными источниками

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

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

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обязательная часть образовательной программы		1476	810	558	810			18	16	
Блок ООД (10-11 класс)		1476	810	558	810			18	16	
ООД.01	Русский язык	90	50	38	50					1
ООД.02	Литература	121	44	63	44				6	3
ООД.03	Иностранный язык	121	80	33	80					2
ООД.04	Родная литература	41	19	20	19					4
ООД.05	История	76	36	38	36					2
ООД.06	Физическая культура	123	119	2	119					1-4
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	41	19	20	19					1
ООД.08	Астрономия	43	21	18	21					2
ООД.09	Математика	246	118	106	118			6	4	3
ООД.10	Биология	129	64	57	64					2
ООД.11	Химия	121	60	51	60				6	2
ООД.12	Основы профессиональной деятельности:	324	180	112	180					
	Модуль 1. Основы проектной деятельности	75	46	24	46					2
	Модуль 2. Основы права	51	24	20	24			4		3
	Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности	85	48	23	48			8		4

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения
	Модуль 4. Введение в специальность	74	42	28	42					2
	Модуль 5. Основы делового общения	39	20	17	20					2
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	248	126	94	126			12	6	
СГ.01	История России	36	12	12	12			4	6	3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	30	4	30					4
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	16	46	16			4		3
СГ.04	Физическая культура	36	36		36					5,6
СГ.05	Основы финансовой грамотности	36	16	16	16			2		1
СГ.06	Основы бережливого производства	36	16	16	16			2		1
ОПБ.00	Обязательный профессиональный цикл	232	102	82	102			16	18	
МДМ.01	МДМ.01 Хранение и переработка зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	184	80	68	80					
ОП.01.01	Процессы и аппараты пищевых производств	48	25	12	25			4	3	3
ОП.01.02	Автоматизация технологических процессов	72	29	32	29			4	3	3
ОП.01.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	64	26	24	26			4	6	4
МДМ.02	МДМ.02 Лабораторный контроль	48	22	14	22					
ОП.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48	22	14	22			4	6	1
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	1482	377	295	377	30		42	24	

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства зерна и семян в соответствии с эксплуатационной документацией	284	161	95	161			16		4,5,6
МДК.01.02	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	418	176	182	176	30		18		4,5,6
МДКд.01.03	Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	78	40	18	40			8	6	5
УП.01.01	Учебная практика	216					216			6
ПП.01.01	Производственная практика	468					468			4-6
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)	18							18	6
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	360	44	58	44			4	30	
ПМ.03.02.01	Организационно-технологические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	63	22	29	22			2	6	2
ПМ.03.02.02	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	63	22	29	22			2	6	2

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения
УП.03.01	Учебная практика	72					72			2
ПП.03.01	Производственная практика	144					144			2
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	18							18	2
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	144	17	27	17			6	18	
ПМ.04.03.01	Оперативное и стратегическое управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	54	17	27	17			6		6
УП.04.01	Учебная практика	36					36			6
ПП.04.01	Производственная практика	36					36			6
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	18							18	6
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок ООО Агрофирма «Труд»									
ДПБ.01	Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	270	36	72	36			12	30	
ДПБ 01.01	Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	60	10	36	10			4	6	4
ДПБ 01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования производства овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией	51	11	26	11			4	6	4
ДПБ 01.03	Ремонт и наладка оборудования по производству овощных	33	15	10	15			4		4

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения
	культур									
ДПБ УП 01.01	Учебная практика	36					36			4
ДПБ ПП 01.01	Производственная практика	72					72			4
ДПБ 01 ЭК	Экзамен (квалификационный)	18							18	4
	Государственная итоговая аттестация	216			216					
	Консультации	152								
ИТОГО		4428	1512	1186	1512	30	1080	110	142	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
		Код	Название					
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 ПК 1.2 ВПК. 04	468	4-6	Участок «Зерновой элеватор»	Оператор участка
2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 ПК 3.2	144	2	Лаборатория контроля качества	Лаборант
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	36	6	Отдел главного технолога	Технолог
4	Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	ДПБ.01	Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	ВПК.01 ВПК.02 ВПК.03 ВПК.03	72	4	Участок по хранению и транспортировке овощей	Оператор участка

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья I курс обучения

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40		41	42	43	
	Блок ООД (10-11 класс)																																													
ООД.01	Русский язык	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	3	2	6	7	4	к	к																									90	
ООД.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к																									60	
ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3							70	
ООД.05	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4	4	4	4	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1								76
ООД.06	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1							66	
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	к	к																									41	
ООД.08	Астрономия																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	4	4	4							43	
ООД.09	Математика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							112
ООД.010	Биология	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	к	к	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	5							129
ООД.111	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	6	6								121
ООД.12	Модуль 1. Основы проектной деятельности	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		к	к	2	2	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5								75
ООД.12	Модуль 4. Введение в специальность	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6								74
ООД.12	Модуль 5. Основы делового общения																		к	к	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	2									39
СГ.05	Основы финансовой грамотности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	к	к																									36	
СГ.06	Основы бережливого производства	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	к	к																									36	
ОП.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	к	к																									48	

[illegible]

5.3.2. По программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 2 курс обучения

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Всего часов	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40		41
ОООД.02	Литература	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	к	к																								61
ООД.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к																								51
ООД.06	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	к	к																								32
ООД.09	Математика	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	к	к																							134
ООД.12	Модуль 2. Основы права	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к																								51
ООД.12	Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	к	к																							37
СГ.01	История России	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к																								36
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к																								68
ОП.01.01	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	к	к																							48
ОП.01.02	Автоматизация технологических процессов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	к	к																							72
ДПБ 01.01	Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	к	к																							22
ОПД.04	Родная литература																			4	4	4	4	4	2	1	1	4	3	2	2	2	4	0									41
ОПД.06	Физическая культура																			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	0	0									25
ДУП.01.03	Модуль 3. Информатика в профессиональной деятельности																				4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	3	2	7	6	0								48
СГ.02	Иностранный язык в профессионально																			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	0								36

[illegible]

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин

Товароведения сельскохозяйственной продукции

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Лаборатории:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Лаборатория механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ

Лаборатория технологии производства продукции растениеводства

Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

№	Наименование кабинета, лаборатории	Наименование оборудования
	Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».	рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук; мультимедийный проектор.
	Кабинет «Метрологии, стандартизации и подтверждения качества»	рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук; мультимедийный проектор; плакаты,

		демонстрационные материалы, образцы.
	Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»	Стол рабочий эргономичный с тумбой и подставкой под ПК для преподавателя; столы компьютерные регулируемые; стулья компьютерные регулируемые; мультимедийный проектор; ноутбук; экран; доска мультимедийная; принтер лазерный; колонки звуковые; сканер; ноутбуки; системный блок; Монитор ЖК; клавиатура; мышь компьютерная; стенды демонстрационные; набор инструментов для ремонта компьютерной техники.
	Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»	Стол рабочий эргономичный с тумбой и подставкой под ПК для преподавателя; столы ученические 2-местные регулируемые; мультимедийный проектор; ноутбук; экран
	Лаборатория «механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ»	Стол ученический регулируемый; Стулья ученические регулируемые; Проектор; Доска мультимедийная; Принтер лазерный; Колонки звуковые; Сканер; Ноутбук; Экран мультимедийный; Типовой комплект учебного оборудования; «Электрические цепи, исполнение моноблочное ручное»; Плакаты «Измерительные механизмы и приборы в электронике»; Плакаты «Основы электротехники»; Лабораторный стенд «Уралочка»; Лабораторный стенд «Уралочка»; Измеритель параметров эл.сетей АКИП-8401
	Лаборатория «технологии производства продукции растениеводства»	Микроскоп стереоскопический МБС-100Т Биолаб, Шкаф сухожарочный (стерилизатор) воздушный ГП-40 СПУ, Садовый инструмент
	Лаборатория «технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»	наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.)

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях агропромышленного комплекса 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 профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции с видами деятельности осваиваемыми обучающимися.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 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.

Наименование рабочего места, участка «Зерновой элеватор»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Ворохоочиститель	Стартовая очистка или вороочистка (перед сушкой) – отделяет основную зерновую массу от крупных и мелких примесей. Первичная очистка (после сушки), делит на «мертвые» отходы, семена и фураж
2	Триер	Зерноочистительная машина от длинных примесей, сорных семян.
3	Куколеотборник	Куколеотборник предназначен для отделения зерна от коротких примесей: куколя и других аналогичных по форме и размеру семян сорной растительности
4	Пневмосепаратор	Служит для отчистки зерна от трудно отделимых примесей и калибровка их по удельному весу
5	Зерносушилка	Служит для сушки зерна, шахтная, траншейная, сотовая
6	Приемник зерна АПВЗ	Предназначен для сохранения продукции после уборки, позволяет подготовить ее к последующей очистке и сушке
7	Бункер для зерна	Предназначены для оперативного хранения зерна, а так же для гранулированной продукции.
8	Плуг	Служит для основной обработки почвы
9	Культиватор	Предназначен для культивации почвы
10	Дисковая борона	Предназначена для культивирования почвы
11	Борона пальцевая	Предназначена для обработки почвы
12	Разбрасыватель удобрений	Предназначен для внесения удобрения, органических и минеральных
13	Сеялка	Служит для высадки семян в почву
14	Зерноуборочный комбайн	Предназначен для уборки зерновых культур с поля
15	Протравливатель семян	Предназначен для предпосевной подготовки семян к посеву

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 % 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.

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.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
2	7-zip	СГ.01 История России	40
3	Adobe Reader	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	40
4	Libreoffice	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	10
5	MyTestX	СГ.04 Физическая культура	40
6	XnView	СГ.05 Основы финансовой грамотности	40
7	GIMP	СГ.06 Основы бережливого	40
8	Opera	МДМ.01 Хранение и переработка зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	20
9	Mozilla Firefox	ОП.01.01 Процессы и аппараты пищевых производств	40
10	Yandex Браузер	ОП.01.02 Автоматизация технологических процессов	40
11	Microsoft Office Профессиональный плюс 2007	ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	40
12	Pascal ABC	МДМ.02 Лабораторный контроль	10
13	Наш Сад Рубин 9.0	ОП.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	40
14	DrWeb Security Suite	МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства зерна и семян в соответствии с эксплуатационной документацией	

		МДК.01.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями МДК.01.03 Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян ДПБ.01 Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	
--	--	---	--

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

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

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

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Примерный цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.