Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Корочанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете
ОГАПОУ «Корочанский СХТ»
«04» июня 2022 г.
Протокол № 9

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГАПОУ
«Корочанский СХТ»
_____ С.Я. Рожкова
Приказ № 131/1 от «6» июня 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника: техник - технолог

2022 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П, ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённого Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341.

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 9.02.11 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: АПХ «Зелёная Долина»

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Корочанский СХТ»

Общество с ограниченной ответственностью
«Управляющая компания Зеленая Долина»
ООО «УК Зеленая Долина»
Юридический адрес: 308009, Россия, Белгородская обл., г. Белгород, пр. Славы, д. 28
ОГРН 1143130000826, ИНН 3102634788, КПП 312301001

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Структурный элемент	**Согласование** (да/нет/согласовано)
ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	да

Руководитель Учебного центра
ООО «УК Зеленая Долина» _____ / Юдина Е.С.

«06» июля 2022 г

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы....6

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....7

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы....8

4.1. Общие компетенции....8

4.2. Профессиональные компетенции....13

Раздел 5. Структура образовательной программы....16

5.1. Учебный план....16

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)....22

5.3. Календарный учебный график....23

5.4. Рабочая программа воспитания....25

5.5. Кралендарный план воспитательной работы....25

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....26

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы26

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы...31

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся....32

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся....33

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы....33

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы....34

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации....35

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы....35

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, утверждённого приказом Минпросвещения России 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, 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.

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 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 9.02.11 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 от 28.10.2019 г. № 694 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»*;*

– 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.*):*

– Устав Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Корочанский сельскохозяйственный техникум» (приказ департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от « 17 » июня 2015 г. № 155, с изменениями от 26.01.2022 года);

– Положение № 8 от 10.02.2022 г. «О порядке приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Корочанский СХТ» на 2022/2023 учебный год с изменениями и дополнения

– Положение № 49 от 30.08.2021 г. «О порядке организации и осуществления образовательной деятельностипо образовательным программам среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Корочанский сельскохозяйственный техникум».

– Положение № 34 от 01.09.2015 «О формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ «Корочанский СХТ» (с изменениями от 25.03.2022 г.)

– Положение № 11 от 01.09.2015 г. «Правила внутреннего распорядка обучающихся ОГАПОУ «Корочаснкий СХТ» (с изменениями от 25.03.2020 г.)

– Положение № 12 от 30.08.2021 г. «О порядке и основании перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска обучающимся ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

– Положение № 48 от 30.08.2021 г. «О порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ОГАПОУ «Корочанский СХТ», обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

– Положение № 116 от 21.12.2020 г. «Об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации в ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

– Положение № 47 от 01.11.2019 г. «О порядке и формах проведения государственной итоговой аттестации, организации подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ОГАПОУ «Корочанский СХТ».

Со стороны работодателя:

– Приказ № П-5-ОД от 14.01.2022 г. «Об утверждении Регламента по организации прохождения Студентами практической подготовки в АПХ «Зеленая Долина».

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 общие виды деятельности: организация работы растениеводческих бригад в соответствии с технологическими картами возделывания сельскохозяйственных культур; контроль процесса развития растений в течение вегетациии междисциплинарные модули:

ботаника и микробиология, экономико-правовой блок, информационно-цифровые технологии в сельском хозяйстве.

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
АПХ «Зелёная Долина»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателями (АПХ «Зелёная Долина»)	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант микробиолог)	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников[1]: 13 Сельское хозяйство.

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):

[1]Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
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
Организация	ПМ.02 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.03 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ПМ.04 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ. 05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ. 06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья
ВД, сформированные ОО совместно с АПХ «Зеленая Долина»	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким

(Лаборант микробиолог)	профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант микробиолог)

Раздел 4. Планируемые результаты 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	Уо 02.01	**Умения:** определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;

	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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 взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива 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,	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей специальности*;*
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	применять стандарты антикоррупционного поведения		
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 по 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 (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт**: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистки 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	Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04	Выполнения 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	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства

			продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06	Ведения 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
		З 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
		З 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
		З 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 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
		З 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
		З 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
		З 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	Н 1.2.01	**Навыки/практический опыт:**Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения

	технологическими инструкциями		технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинга 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	Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.05	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

			технологическими инструкциями
		Н 1.2.06	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.07	Регулирования 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 1.2.08	Упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.09	Маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.10	Производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		Н 1.2.11	Проведения 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 готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и 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 режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		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 органолептически 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**: Показателей 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
		З 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
		З 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		З 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		З 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		З 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		З 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		З 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования

			для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		З 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		З 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		З 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		З 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		З 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		З 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		З 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		З 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и

			гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		З 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
		З 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
		З 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
		З 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
ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт**: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистки 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	Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04	Выполнения 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	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

			автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06	Ведения 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
		З 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
		З 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
		З 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 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
		З 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
		З 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
		З 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 производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01	**Навыки/практический опыт:** Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 1.2.02	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.03	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.04	Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в

			соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.05	Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06	Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.07	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		Н 1.2.08	Подготовки сырья и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.09	Оценивания качества сырья и полуфабрикатов по

			органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 1.2.10	Расчета необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.11	Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивание дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.12	Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на

			автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.13	Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.14	Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.15	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.16	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на

			специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.17	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Н 1.2.18	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Н 1.2.19	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.01	**Умения:** Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.02	Пользоваться

			профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.03	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
		У 1.2.05	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		У 1.2.06	Оценивать качество сырья,

			опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
		У 1.2.07	Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
		У 1.2.08	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
		У 1.2.09	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		У 1.2.10	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
		У 1.2.11	Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
		У 1.2.12	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 1.2.13	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.14	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
		У 1.2.15	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.16	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

			автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.17	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.18	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.19	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.20	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по

			производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.21	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.22	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.23	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		У 1.2.24	Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей
		У 1.2.25	Способы изменения температуры дрожжей,

			активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		У 1.2.26	Структура и физические свойства различных видов теста
		У 1.2.27	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		З 1.2.01	**Знания:** Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		З 1.2.02	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
		З 1.2.03	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки

			нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
		З 1.2.04	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
		З 1.2.05	Классификация и ассортимент макаронных изделий, требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий, действующие стандарты на макаронные изделия
		З 1.2.06	Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению
		З 1.2.07	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
		З 1.2.08	Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		З 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве хлеба, кондитерских и

			макаронных изделий
		З 1.2.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 1.2.12	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
		З 1.2.13	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в

			том числе в электронном виде
		З 1.2.14	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
ВД 1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт**: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистки 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	Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04	Выполнения 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	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в

			соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06	Ведения 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
		З 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

		З 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
		З 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 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
		З 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
		З 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
		З 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	Н 1.2.01	**Навыки/Практический опыт**

	производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями.		Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищеконцентратов на автоматизированных

			технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.07	Упаковка готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.08	Маркировка готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.09	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		У 1.2.01	**Умения:** Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства

			консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства консервов и пищеконцентратов
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для

			производства крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для производства пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.10	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.11	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение

			производительности технологического оборудования производства консервов и пищеконцентратов
		У 1.2.12	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.13	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов
		У 1.2.14	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.15	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.16	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 1.2.17	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.18	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства консервов и пищеконцентратов, в том числе в электронном виде
ВД 1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт**: Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с

			эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистки 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	Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.04	Выполнения 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	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем

			безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.06	Ведения 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
		З 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
		З 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
		З 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 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
		З 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
		З 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
		З 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 производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01	**Навыки/ Практический опыт**Прием-сдача сырья и расходных материалов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства глицерина и жирных кислот на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.06	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 1.2.07	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Упаковка готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.09	Маркировка готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.10	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		У 1.2.01	**Умения:** Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для механической обработки

			сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для производства глицерина и жирных кислот на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для производства мыла и синтетических моющих средств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (растительных масел, жиров и жирозаменителей) на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.10	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

		У 1.2.11	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		У 1.2.12	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.13	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		У 1.2.14	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.15	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.16	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 1.2.17	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.18	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, в том числе в электронном виде
		З 1.2.01	**Знания:** Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.05	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		З 1.2.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
		З 1.2.07	Основы технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

		З 1.2.09	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
		З 1.2.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
		З 1.2.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
		З 1.2.12	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

		З 1.2.13	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
		З 1.2.14	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
		З 1.2.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

		З 1.2.16	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
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Н 2.1.01	**Навыки/Практический опыт**Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 2.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями

		Н 2.1.03	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.04	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.05	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.06	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем

			безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.07	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.08	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 2.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

			линиях
		У 2.1.03	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 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		У 2.1.07	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	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 2.1.09	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и

			маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.03	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.04	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.05	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.06	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с

			технологическими инструкциями
		З 2.1.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.08	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.10	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.11	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала

			производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.12	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.13	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
		З 2.1.14	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
		З 2.1.15	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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Н 2.2.01	**Навыки/практический опыт**приема и отпуска зерна;
		Н 2.2.02	хранения зерна с соблюдением требуемых режимов;
		Н 2.2.03	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов
		У 2.2.01	**Умения:** определять качество поступающего зерна стандартными методами;
		У 2.2.02	размещать зерно на хранение с учетом показателей качества;
		У 2.2.03	пользоваться контрольно-измерительной аппаратурой;
		У 2.2.04	составлять маршруты перемещения зерна;

		У 2.2.05	производить запуск маршрутов движения зерна в автоматическом и ручном режиме;
		У 2.2.06	устанавливать и корректировать параметры сушки, активного вентилирования;
		У 2.2.07	устанавливать технологические режимы работы оборудования для очистки, сушки и активного вентилирования зерна;
		У 2.2.08	контролировать температуру зерна в силосах, складах;
		У 2.2.09	принимать неотложные меры по обеспечению сохранности зерна;
		У 2.2.10	производить учет зерна при сушке и устанавливать дефекты зерна при хранении и сушке;
		У 2.2.11	решать производственные ситуации;
		У 2.2.12	оформлять соответствующую документацию;
		У 2.2.13	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии;
		У 2.2.14	диагностировать состояние технологического оборудования;
		У 2.2.15	определять эффективность его работы;
		З 2.2.01	**Знания:** общую характеристику зерновой массы, требования к качеству зерна

			и методы оценки качества, стандарты и кондиции на зерно;
		З 2.2.02	условия безопасного хранения зерна;
		З 2.2.03	процессы, протекающие при хранении зерна;
			сроки хранения, оптимальные режимы сушки, активного вентилирования;
		З 2.2.04	конструктивные особенности, принцип и рациональные технологические режимы работы, правила эксплуатации и безопасные методы обслуживания транспортного, технологического, аспирационного оборудования, оборудования для ведения погрузочно-разгрузочных работ с зерном, зерносушильного оборудования и оборудования для активного вентилирования зерна;
		З 2.2.05	приемы работы с контрольно-измерительной аппаратурой, пультом управления
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Н 2.1.01	**Навыки/Практический опыт**Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 2.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 2.1.03	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.04	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.05	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического

			оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.06	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.07	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

		Н 2.1.08	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 2.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.03	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 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.07	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	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 2.1.09	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.03	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.04	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов

			производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.05	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.06	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.08	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного

			сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.10	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.11	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.12	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.13	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
		З 2.1.14	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
		З 2.1.15	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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Н 2.2.01	**Навыки/Практический опы**т контроля качества сырья и готовой продукции;
		Н 2.2.02	ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных

			изделий;
		Н 2.2.03	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий
		У 2.2.01	**Умения:** определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
		У 2.2.02	по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
		У 2.2.03	вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
		У 2.2.04	рассчитывать производственные рецептуры;
		У 2.2.05	определять расход сырья;
		У 2.2.06	рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
		У 2.2.07	рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
		У 2.2.08	рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
		У 2.2.09	подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных

			групп изделий;
		У 2.2.10	эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
		У 2.2.11	проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
		У 2.2.12	соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
		З 2.2.01	**Знание:** требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
		З 2.2.02	основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
		З 2.2.03	ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
		З 2.2.04	сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
		З 2.2.05	способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

			методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
		З 2.2.06	правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
		З 2.2.07	понятие «унифицированные рецептуры»;
		З 2.2.08	назначение, сущность и режимы операций разделки;
		З 2.2.09	требования к соблюдению массы штучных изделий;
		З 2.2.10	сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
		З 2.2.11	режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
		З 2.2.12	виды технологических потерь и затрат на производстве;
		З 2.2.13	нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
		З 2.2.14	причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие «выход хлеба»;
		З 2.2.15	способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; способы

			сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
		З 2.2.16	виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
		З 2.2.17	правила безопасной эксплуатации оборудования;
		З 2.2.18	правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Н 2.1.01	**Навыки/Практический опыт**Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 2.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

			технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 2.1.03	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.04	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.05	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.06	Организация работ по эксплуатации и

			обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.07	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.08	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 2.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов

			питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.03	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 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

			технологических линиях
		У 2.1.07	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	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 2.1.09	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		З 2.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.03	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.04	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.05	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.06	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на

			автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.08	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.10	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.11	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и

			нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.12	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.13	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
		З 2.1.14	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
		З 2.1.15	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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов	Н 2.2.01	**Навыки/ Практический опыт:** ведения технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов;
		Н 2.2.02	технического обслуживания оборудования;
		У 2.2.01	**Умения:** принимать сырье по количеству и качеству;
		У 2.2.02	определять режимы и условия хранения сырья;
		У 2.2.03	устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;
		У 2.2.04	устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищеконцентратов;

		У 2.2.05	определять объекты (точки) контроля;
		У 2.2.06	контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
		У 2.2.07	выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
		У 2.2.08	осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
		У 2.2.09	определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции;
		У 2.2.10	определять и соблюдать условия и режим хранения готовых пищеконцентратов;
		У 2.2.11	выполнять конструктивные и технологические расчеты;
		У 2.2.12	соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
		У 2.2.13	выявлять и устранять неисправности оборудования;
		З 2.2.01	**Знания:** способы доставки и хранения сырья;
		З 2.2.02	критерии выбора способа доставки;
		З 2.2.03	правила приемки сырья;
		З 2.2.04	требования к качеству сырья;

		З 2.2.05	способы и условия хранения сырья;
		З 2.2.06	ассортимент продукции консервов;
		З 2.2.07	требования к качеству готовой консервной продукции;
		З 2.2.08	требования к качеству готовой продукции пищеконцентратов;
		З 2.2.09	методы определения показателей качества консервов;
		З 2.2.10	виды брака готовой продукции;
		З 2.2.11	меры по предотвращению брака;
		З 2.2.12	рецептуры консервной продукции;
		З 2.2.13	методику выполнения технологических расчетов;
		З 2.2.14	требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов и пищеконцентратов;
		З 2.2.15	назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
		З 2.2.16	методику расчетов нагрузки на оборудование;
		З 2.2.17	правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по

			производству консервов, пищеконцентратов;
		З 2.2.18	виды и причины неисправностей технологического оборудования;
		З 2.2.19	способы фасовки и затаривания готовой продукции;
		З 2.2.20	санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
		З 2.2.21	учет консервной продукции;
		З 2.2.22	условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов и пищеконцентратов
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Н 2.1.01	**Навыки/Практический опыт**Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 2.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного

			сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 2.1.03	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.04	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.05	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией

		Н 2.1.06	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 2.1.07	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.08	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 2.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения

			технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		У 2.1.03	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 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.06	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного

			сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.07	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.08	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 2.1.09	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.10	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

			технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.03	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.04	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.05	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.06	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов

			питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.07	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.08	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.09	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.10	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		З 2.1.11	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.12	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.13	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
		З 2.1.14	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
		З 2.1.15	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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.	Н 2.2.01	**Навыки/Практический опыт:** планирования и анализа производственных показателей организации;
		Н 2.2.02	участия в управлении трудовым коллективом;
		Н 2.2.03	ведения документации установленного образца;
		У 2.2.01	**Умения:** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции;
		У 2.2.02	планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;

		У 2.2.03	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
		У 2.2.04	рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
		У 2.2.05	инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
		У 2.2.06	разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 2.2.07	оценивать качество выполняемых работ;
		З 2.2.01	**Знания:** характеристику рынка продукции и услуг в области производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции;
		З 2.2.02	организацию производственных и технологических процессов;
		З 2.2.03	структуру организации и руководимого подразделения;
		З 2.2.04	характер взаимодействия с другими подразделениями;
		З 2.2.05	функциональные обязанности работников и руководителей;

		З 2.2.06	основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
		З 2.2.07	особенности структуры и функционирования небольших производственных организаций;
		З 2.2.08	производственные показатели производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции;
		З 2.2.09	методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
		З 2.2.10	виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
		З 2.2.11	методы оценивания качества выполняемых работ;
		З 2.2.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Н.3.1.01	**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 производства продуктов питания из растительного сырья
		Н 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	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	Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями 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	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 том числе в электронном виде

		У 3.1.01	**Умения:** Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и 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
		З 3.1.01	**Знания:** Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

		З 3.1.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		З 3.1.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		З 3.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 3.1.05	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

		З 3.1.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		З 3.1.07	Основы технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		З 3.1.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		З 3.1.09	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		З 3.1.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

			автоматизированных технологических линиях по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		З 3.1.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		З 3.1.12	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		З 3.1.13	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
		З 3.1.14	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
		З 3.1.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.1.16	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 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	**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	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	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	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	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	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	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	**Умения:** 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
		У 3.2.29	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		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
		З 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.02	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

			продукции
		З 3.2.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 3.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.05	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.06	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.07	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.08	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.09	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.10	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.11	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов

			различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.12	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		З 3.2.13	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		З 3.2.14	Способы установки ориентировочных титров
		З 3.2.15	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		З 3.2.16	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним

		З 3.2.17	Технологический процесс приготовления питательных сред
		З 3.2.18	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		З 3.2.19	Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		З 3.2.20	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
		З 3.2.21	Назначения, 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
		З 3.2.22	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

			готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 3.2.23	Технологии 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
		З 3.2.24	Порядка проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.25	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.26	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
		З 3.2.27	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
		З 3.2.28	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
		З 3.2.29	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.30	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. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Н 4.01	**Навыки/Практический опыт:** участия в планировании и анализе производственных показателей организации растениеводства и животноводства;
		Н 4.02	участия в управлении первичным трудовым коллективом;
		Н 4.03	ведения документации установленного образца;
		У 4.01	**Умения:** рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели в области животноводствам и растениеводства
		У 4.02	планировать работу исполнителей;
		У 4.03	инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
		У 4.04	подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 4.05	оценивать качество выполняемых работ
		З 4.01	**Знания:** основы организации

			производства и переработки продукции растениеводства;
		З 4.02	структуру организации руководимого подразделения;
		З 4.03	характер взаимодействия с другими подразделениями;
		З 4.04	функциональные обязанности работников и руководителей;
		З 4.05	основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
		З 4.06	методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
		З 4.07	виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
		З 4.08	методы оценивания качества выполняемых работ;
		З 4.09	правила первичного документооборота, учёта и отчетности

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

См. на следующей странице.

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 (при необходимости)*
		Код	Название					
1.	Учебная практика	ПМ.01/МДК.01.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях/Хранение и переработка зерна и хлеба		36	3		
2	Учебная практика	ПМ.01/МДК.01.02	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях/Оборудование для хранения и переработки зерна и семян		36	3		
3	Производственная практика	ПМ.01/МДК.01.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях/Хранение и переработка зерна и хлеба		36	3		
4	Производственная практика	ПМ.01/МД	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях/Оборудование для хранения и		36	3		

		К.01 .02	переработки зерна и семян					
5	Учебная практика	ПМ. 02/ МД К.02 .01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях / Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		36	3		
6	Учебная практика	ПМ. 02/ МД К.02 .02	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях / Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		36	4		
7	Производственная практика	ПМ. 02/ МД К.02 .01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях / Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		36	4		
8	Производственная практика	ПМ. 02/ МД К.02 .02	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях / Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		36	4		
9	Учебная практика	ПМ. 03/ МД К.03 .01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях / Технология производства консервов и пищеконцентратов		36	4		
1	Учебная	ПМ.	Ведение технологического процесса производства консервов и		36	5		

0	практика	03/МДК.03.02	пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях /Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов					
11	Производственная практика	ПМ.03/МДК.03.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях / Технология производства консервов и пищеконцентратов		36	4		
12	Производственная практика	ПМ.03/МДК.03.02	Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях /Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов		36	5		
13	Учебная практика	ПМ.04/МДК.04.01	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях / Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		36	5		
14	Учебная практика	ПМ.04/МДК.04.02	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях /Оборудование для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		36	6		
15	Производственная практика	ПМ.04/МДК.04	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях / Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		36	5		

		.01						
16	Производственная практика	ПМ.04/МДК.04.02	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях /Оборудование для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		36	6		
17	Учебная практика	ПМ.05/МДК.05.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья/ Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов		36	5		
18	Учебная практика	ПМ.05/МДК.05.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья / Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов		36	5		
19	Производственная практика	ПМ.05/МДК.05.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья/ Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов		36	5		
20	Производственная практика	ПМ.05/МДК.05.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья / Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов		36	5		
21	Учебная практика	ПМ.06/	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья /		36	6		

		МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации					
22	Производственная практика	ПМ.06/ МДК.06.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья / Управление структурным подразделением организации		36	6		
23	Учебная практика	ПМ.07/ МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог		36	6		
24	Производственная практика	ПМ.07/ МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог		72	6		

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

Календарный учебный график на 2022 – 2023 учебный год

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь 2022				ПН	Октябрь 2022					ПН	Ноябрь 2022					ПН	Декабрь 2022			ПН	Январь 2023				ПН	Февраль 2023					ПН	Март 2023				ПН	Апрель 2023				ПН	Май 2023					ПН	Июнь 2023				ПН			Всего часов
		Номера календарных недель																																																				
		Порядковые номера недель учебного года																																																				
		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	44	45	46	47	48	49			
ОУП.01	Русский язык		5	5	5	5		4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	С	С	К	К																									С	К	К	78
ОУП.02	Литература																			С	С	К	К	1	1	1	2	1	1	2		1	1	1	2		2	1	1	1		2	1	1	2	1	1	1	2	С	К	К	30
ОУП.03	Иностранный язык		2	2	2	3		2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	С	С	К	К	3	4	3	4	3	4	3		3	3	4	3		4	4	4	4		3	4	4	3	4	3	4	3	С	К	К	117
ОУП.04	История																			С	С	К	К	5	5	6	5	6	5	5		5	5	5	5		5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5	С	К	К	117
ОУП.05	Физическая культура		3	3	3	2		3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	С	С	К	К	4	4	3	4	3	4	4		4	3	4	3		3	3	3	4		4	3	4	3	4	3	4	3	С	К	К	117
ОУП.06	ОБЖ																			С	С	К	К	4	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3		3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	С	К	К	70

ОУП .08	Обществознание																			С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		1	1	1	1		1	2	1	1	1	1	1	2	С	К	К	36
ОУП .09	Математика		5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	С	С	К	К	6	6	7	6	7	7	7		6	7	6	7		7	7	7	7		6	6	7	7	7	7	7	7	С	К	К	234
ОУП .10	Химия		11	10	10	11		11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	11	11	С	С	К	К																											С	К	К	173
ОУП .11	Биология		10	11	11	10		11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	11	С	С	К	К																											С	К	К	173
ОУП .12	Информатика																			С	С	К	К	2	2	2	2	2	3	3		2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	3	2	2	2	3	2	С	К	К	50
СГ. 06	Основы финансовой грамотности																			С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2		2	2	1	2		2	2	2	2		2	3	2	3	2	4	1	4	С	К	К	50
ОП. 03	Метрология и стандартизация																			С	С	К	К	3	4	2	2	2	2	1		4	4	4	2		3	3	3	3		3	3	2	2	3	2	2	1	С	К	К	60
МДК 01.01	Хранение и переработка зерна и																			С	С	К	К	2	1	2	2	2	1	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	С	К	К	44

	семян																																																				
ОП д.06	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса																			С	С	К	К	1	1	2	1	2	1	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2	1	2	2	1	2	2	2	С	К	К	40
Всего час.в неделю учебных занятий																								35	35	35	35	35	35	36		36	36	36	35		36	35	35	36		35	35	36	35	35	35	35	36				

Календарный учебный график на 2023 – 2024 учебный год

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь 2023	ПН	Октябрь 2023	ПН	Ноябрь 2023	ПН	Декабрь 2023	ПН	Январь 2024	ПН	Февраль 2024	ПН	Март 2024	ПН	Апрель 2024	ПН	Май 2024	ПН	Июнь 2024	ПН		**Всего**
		[illegible]	2	3	4	[illegible]	[illegible]	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

24	25	26	27	28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	35	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	40	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		

ОУП.02	Литература		4	5	4	5		4	5	4	5	4	5	5						С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		3	2	2	2	2	2	2							С	К	К	87
ОУП.07	Астрономия		3	3	3	3		4	3	3	4	4	3	3						С	С	К	К																										С	К	К	36
ОУП.08	Обществознание		4	3	4	3		3	3	3	3	3	3	4						С	С	К	К																										С	К	К	36
ОУП.12	Информатика		5	4	5	4		5	4	4	5	5	4	5						С	С	К	К																										С	К	К	50
СГ.01	История России																			С	С	К	К	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2		3	3	2	3	3	2	3							С	К	К	48
СГ.0	Иностранны																			С	С	К	К	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3		3	3	3	2	3	2	3							С	К	К	48

2	й язык в профессиональной деятельности																																																			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности																			С	С	К	К	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	3							С	К	К	68
СГ.04	Физическая культу		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2						С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2							С	К	К	58

	ра																																																			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																			С	С	К	К	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3		3	2	3	2	3	2	3							С	К	К	46
ОП.02	Процессы и аппараты пищевы																			С	С	К	К	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5							С	К	К	90

	х производств																																																			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов																			С	С	К	К	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3		3	3	3	2	3	2	3							С	К	К	50
МДК 01.01	Хранение и переработка зерна и семян		4	4	4	4		4	3	4	3	3	4	3						С	С	К	К																										С	К	К	40

МДК 01.02	Оборудование для хранения и переработки зерна и семян		6	7	7	7		7	7	7	7	7	7	7						С	С	К	К																										С	К	К	76
УП.01.01	Учебная практика															36				С	С	К	К																										С	К	К	36
УП.01.02	Учебная практика																36			С	С	К	К																										С	К	К	36

ПП.01.01	Производственная практика																	36		С	С	К	К																										С	К	К	36
ПП.01.02	Производственная практика																		36	С	С	К	К																										С	К	К	36
МДК 02.01	Технология производства хлеба,		8	8	7	7		7	8	7	7	7	7	7						С	С	К	К																										С	К	К	80

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																																																			
МДК 02.02	Оборудование для производства хлеба, хлебоб																			С	С	К	К	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4		4	4	4	5	4	5	4							С	К	К	76

	улочных, макаронных и кондитерских изделий																																																			
УП.02.01	Учебная практика														36					С	С	К	К																									С	К	К	36
УП.02.02	Учебная практика																			С	С	К	К																			36						С	К	К	36
ПП.0	Производс																			С	С	К	К																				36					С	К	К	36

2.01	твенная практика																																																			
ПП.02.02	Производственная практика																			С	С	К	К																							36			С	К	К	36
МДК 03.01	Технология производства консервов и пищеко																			С	С	К	К	4	4	4	5	4	6	4	4	4	5	4		2	4	4	5	3	6	4							С	К	К	76

	нцентратов																																																			
УП.03.01	Учебная практика																			С	С	К	К																								36		С	К	К	36
ПП.03.01	Производственная практика																			С	С	К	К																									36	С	К	К	36
МДК 05.01	Организация лабораторных контро																			С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2							С	К	К	36

	льных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов																																																			
МДК 05.02	Лабораторные исследования качества и безо																			С	С	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2							С	К	К	36

	пас нос ти сыр ья, пол уфа бри като в																																																			
Всего час.в неделю учебных занятий			36	36	36	35		36	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36					36	36	36	35	36	36	36	36	36	36	36		36	36	36	36	36	36	36	36	36		36	36	36				

Календарный учебный график на 2024 – 2025 учебный год

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь 2024	ПН	Октябрь 2024	ПН	Ноябрь 2024	ПН	Декабрь 2024	ПН	Январь 2025	ПН	Февраль 2025	ПН	Март 2025	ПН	Апрель 2025	ПН	Май 2025	ПН	Июнь 2025	ПН	
		Номера календарных недель																					
		Порядковые номера недель учебного года																					
		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 44 45 46 47 48 49																				
СГ. 04	Физическая культура		2 2 2 2 2 2 2 2 2						С С К К 2 2		2 2 2 2						С						28
СГ. 05	Основы бережливого производства								С С К К 6 6		6 6 6 6						С						36
ОП. 05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности								С С К К 8 8		8 8 8 8						С						48

МДК 03.02	Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов		9	10	9	10	9	10	9	10										С	С	К	К																	С													76
УП. 03.02	Учебная практика										36									С	С	К	К																	С													36
ПП. 03.02	Производственная практика											36								С	С	К	К																	С													36
МДК 04.01	Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		8	8	8	8	8	8	8	8										С	С	К	К																	С													48
МД	Оборудо																			С	С	К	К	6	6		6	6	6	6										С													3

К 04.02	вание для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей																																																				6
УП. 04.01	Учебная практика												36							С	С	К	К																	С													36
УП. 04.02	Учебная практика																			С	С	К	К									36								С													36
ПП. 04.01	Производственная практика													36						С	С	К	К																	С													36
ПП. 04.02	Производственная практика																			С	С	К	К										36							С													36
МДК 05.01	Организация лабораторных		5	4	5	4	5	4	5	4										С	С	К	К																	С													36

	контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов																																																				
МДК 05.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов		7	7	7	7	7	7	7	7										С	С	К	К																	С													56
УП. 05.01	Учебная практика														36					С	С	К	К																	С													36
УП. 05.02	Учебная практика															36				С	С	К	К																	С													36
ПП. 05.01	Производственная																	36		С	С	К	К																	С													36

	практика																																																				
ПП. 05.02	Производственная практика																		36	С	С	К	К																	С													36
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации																			С	С	К	К	7	6		7	7	7	6										С													40
УП. 06.01	Учебная практика																			С	С	К	К											36						С													36
ПП. 06.01	Производственная практика																			С	С	К	К												36					С													36
МДКд 07.01	Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог		4	4	4	4	4	4	4	4										С	С	К	К	6	7		6	6	6	7										С													38
УП. 07.0	Учебная практика																			С	С	К	К														36			С													36

1																																																					
ПП.07.01	Производственная практика																			С	С	К	К																36	36	С														72
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)																			С	С	К	К																		С	36	36	36	36										144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		36	36	С	С	К	К																							36	36	36	36	36	36			216
Всего час.в неделю учебных занятий																								35	35		35	35	35	35		36	36	36	36		36	36	36		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

-общеобразовательных дисциплин

-социально-гумманитарных дисциплин

– информационных технологий в профессиональной деятельности

Лаборатории:

-автоматизации технологических процессов;

-метрологии и стандартизации;

-микробиологии, санитарии и гигиены;

– ботаника и физиология растений;

– технологии производства продукции растениеводства.

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии

Спортивный комплекс:

-спортивный зал.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырьядолжна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально

необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол ученический двухместный	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
2.	Шкаф открытый для учебных пособий	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3.	Стол ученический на ножках	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:
4.	Стол учителя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
5.	Стул компьютерный	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:
Дополнительное оборудование		
1.	Магнитно-маркерная поверхность	Высота, мм: Ширина, мм:
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Операционная система ...:; Процессор ...; Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
3.	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4, лазерное цветное
Дополнительное оборудование		
1.	Акустические колонки	Тип ...; Беспроводные интерфейсы

2.	Интерактивная система совместной работы	Высота, мм: Ширина, мм: Операционная система ...:;
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Тренировочные комплексы	по профилю учебного предмета

Кабинет «Социального-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол ученический двухместный	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
2.	Шкаф открытый для учебных пособий	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3.	Стол ученический на ножках	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:
4.	Стол учителя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
5.	Стул компьютерный	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:
Дополнительное оборудование		
1.	Магнитно-маркерная поверхность	Высота, мм: Ширина, мм:
II Технические средства		

Основное оборудование		
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Операционная система ...:; Процессор ...; Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
3.	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4, лазерное цветное
Дополнительное оборудование		
1.	Акустические колонки	Тип ...; Беспроводные интерфейсы
2.	Интерактивная система совместной работы	Высота, мм: Ширина, мм: Операционная система ...:;
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Тренировочные комплексы	по профилю учебного предмета

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Столы компьютерные ученический	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
2.	Шкаф открытый для учебных пособий	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3.	Столы компьютерные ученический на ножках	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:

4.	Стол учителя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
5.	Стул компьютерный	Материал каркаса: Материал сидения и спинки:
Дополнительное оборудование		
1.	Магнитно-маркерная поверхность	Высота, мм: Ширина, мм:
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Операционная система ...:; Процессор ...; Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
2.	Компьютеры	мониторы; системный блок, Операционная система Microsoft Windows 10 Professional 32/64 bitДомашняя
3.	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4, лазерное цветное
4	Доска для проектора	
5	Проектор	EPSON PROJECTOR EB-X12
Дополнительное оборудование		
1.	Источник бесперебойного питания	Тип ...;
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1.	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2.	Тренировочные комплексы	по профилю учебного предмета

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

Оснащение «Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Библиотечная кафедра	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
2.	Стеллаж открытый	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3.	Стойка для книг стационарная	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
4.	Рабочее пространство двухместное	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5.	Читальный стол прямоугольный	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
1.	Компьютерный стол	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал столешницы:
2.	Информационный стенд	Высота, мм: Ширина, мм: Высота покрытия...
3.	Кресло компьютерное	Материал каркаса: Материал сидения и спинки :
Дополнительное оборудование		
1.	Диван прямой	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм:

		Материал обивки: ...
2.	Магнитно-маркерная поверхность	Высота, мм: Ширина, мм:
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	Операционная система ...:; Процессор ...; Оперативная память ...; Видеокарта ... ; Монитор ...
2.	Инфокиоск	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Диагональ экрана... Материал корпуса
3.	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4, лазерное цветное

Оснащение«Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стул	Материал каркаса: Материал сидения и спинки :
2.	Трибуна	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Вес: Материал каркаса:
3.	Кулисы	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Вес ... Материал ...
1.	Кресло компьютерное	Материал каркаса: Материал сидения и спинки :
Дополнительное оборудование		
1.	Сценические атрибуты	Вес .. Материал:...
II Технические средства		
Основное оборудование		

1.	Акустическая система	Тип системы: ...; НЧ динамик: ...; ВЧ драйвер: ...; Чувствительность:; Вход: ...
2.	Усилители мощности	Выходная мощность: ...
3.	Эквалайзер	Трансформатор: ... Лампы: ... Частотный отклик: ...
4.	Прожектор	Тип:... Источник света: Общий световой поток : Освещенность:...
3.	Проекционный экран	Высота, мм: Материал , мм: Ширина, мм: Подъемный механизм:...

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный преподавателя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Столы письменные ученические	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Стулья лабораторные	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал сиденья
4	Доска двухэлементная меловая	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Стол с электрооборудованием	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Табурет лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм:

		Материал каркаса:
7	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
Дополнительное оборудование		
1	Рулонные шторы	Высота, мм: Ширина, мм: Материал
2	Мойка	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
Основное оборудование		
	Ноутбук	1 HP 1000 гб
	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
Дополнительное оборудование		
1	Проектор Aser P1266 projector Экран	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект лабораторного оборудования «Электротехника и основы электроники»	из расчета на 25 человек
2	Комплект лабораторного оборудования «Электрические	из расчета на 25 человек

	машины и основы электропривода»	
3	Комплект лабораторного оборудования «Электрические машины»	из расчета на 25 человек
4	Комплект лабораторного оборудования «Промышленная электроника»	из расчета на 25 человек
5	Комплект лабораторного оборудования «Релейная защита»	из расчета на 25 человек
6	Комплект лабораторного оборудования «Электрические аппараты»	из расчета на 25 человек
7	Комплект лабораторного оборудования «Измерение электрической мощности и энергии»	из расчета на 25 человек
8	Комплект лабораторного оборудования «Средства автоматизации и управления»	из расчета на 25 человек
9	Комплект лабораторного оборудования «Датчики технологических параметров»	из расчета на 25 человек
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Инструкция для проведения лабораторных работ	из расчета на 25 человек

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный преподавателя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Столы письменные ученические	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Стулья лабораторные	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал сиденья
4	Доска двухэлементная меловая	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Стол с электрооборудованием	Высота, мм:

		Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Табурет лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
Дополнительное оборудование		
1	Рулонные шторы	Высота, мм: Ширина, мм: Материал
2	Мойка	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
Основное оборудование		
	Ноутбук	1 HP 1000 гб
	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
Дополнительное оборудование		
1	Планшетный компьютер HUAWEI	Марка:

		Диагональ экрана: Операционная система
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Колбы стеклянные	Материал: Толщина стекла:
2	Микроскопы	Материал каркаса: Высота:
3	Весы	Ширина: Длина:.. Материал
4	Чаши фарфоровые	Материал: Толщина:
5	Стаканы стеклянные	Материал: Толщина:
6	Пинцеты	Материал:
7	Водяная баня	Ширина: Длина:.. Материал:
Дополнительное оборудование		
1	Растительный материал	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Модели строения цветков	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
3	Муляжи по морфологии растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
4.	Набор красителей	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Инструкция для проведения лабораторных работ	из расчета на 25 человек

Лаборатория «Ботаники и физиологии растений»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный преподавателя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм:

		Материал каркаса:
2	Столы письменные ученические	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Стулья лабораторные	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал сиденья
4	Доска двухэлементная меловая	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Стол с электрооборудованием	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Табурет лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
Дополнительное оборудование		

1	Рулонные шторы	Высота, мм: Ширина, мм: Материал
2	Мойка	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
Основное оборудование		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб
2	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
Дополнительное оборудование		
1	Планшетный компьютер HUAWEI	Марка: Модель: Процессор:
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Микроскопы	Материал каркаса: Высота:
Дополнительное оборудование		
1	Гербарный материал	из расчета на 25 человек
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.

Лаборатория «Технологии производства продукции растениеводства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Стол письменный преподавателя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Столы письменные ученические	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Стулья лабораторные	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса: Материал сиденья
4	Доска двухэлементная меловая	Высота, мм:

		Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Стол с электрооборудованием	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Табурет лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
Дополнительное оборудование		
1	Рулонные шторы	Высота, мм: Ширина, мм: Материал
2	Мойка	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал:
Основное оборудование		
	Мобильный компьютерный класс	DeltaClass 15+1
	Ноутбук	1 HP 1000 гб

	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
Дополнительное оборудование		
1	Планшетный компьютер	Марка: Диагональ экрана: Операционная система:
2	Лицензионная программа «Дневник агронома»	Операционная система:
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Учебный тренажер «Секция пневматической сеялки»	Ширина:.. Высота:
2	Счетчик семян автоматический ASK	Диапазон счета:.. Точность подсчета:... Скорость счета:... Рабочая температура:..
3	Лаборатория функциональной диагностики растений	Корпус: Мощность:
4	Инфракрасный анализатор Спектран 119-М	Корпус: Мощность:
5	Мельница лабораторная «Вьюга»	Корпус: Мощность:
6	Мельница зерновая лабораторная ЛЗМ-М1	Корпус: Мощность:
7	Весы электронные лабораторные ВК – 3000	Диапазон скорости:..
8	Полевая сумка агронома (базовый комплект)	Корпус: Мощность:
9	Влагомер зерновой Wile – 78	Корпус: Мощность:
10	Ручной датчик урожайности GreenSeeker	Корпус: Мощность:
11	Проращиватель семян ЕКЕ	Корпус: Мощность:
12	Профессиональный прививочный секатор	Корпус: Мощность:
Дополнительное оборудование		
1	Пробоотборник зерновой ПЗМ – 150	Корпус: Мощность:
2	Влагомер для сена Wile – 27	Корпус: Мощность:
3	Весы безмен портативные Rexant 50 кг	Корпус: Вес:
4	Навигатор Garmin eTrex	Тип:

		Дисплей:
5	Щуп мешочный цилиндрического типа ЩМ – 1	Материал: Вес:
6	Щуп мешочный цилиндрического типа ЩМ – 3	Материал: Вес:
7	Доска разборная для зерна	Материал: Вес:
8	Шпатель зерновой МЛИ – 5	Материал: Вес:
9	Штатив пробирок на 20 гнезд ШЛПП 02 – 20	Материал: Вес:
10	Комплект сит для зерна	Материал корпуса: Вес:
11	Аппарат для смешивания образцов БИС – 1У	Материал: Вес: Мощность:
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Тематические стенды по современным технологиям	Ширина:.. Высота:
2	Комплект плакатов «Ведущие культуры региона»	Ширина:.. Высота:
3	Атлас сорных растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
4	Атлас вредителей полевых культур	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
5	Атлас болезней полевых культур	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
6	Образцы семян по культурам в пластиковых контейнерах	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
7	Комплекты образцов семян в пробирках штативов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
8	Образцы семян по сортам основных культур	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Высевающие диски на «Секцию пневматической сеялки»	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Бланки учетной и отчетной документации	из расчета на 25 человек
3	Образцы вегетирующих растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.

6.1.2.4. Оснащение мастерских

Мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Автоматизированное рабочее место обучающегося	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Доска двухэлементная	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
4	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
10	Шкаф вытяжной	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
11	Мойка (раковина)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса

12	Гидропонная ферма закрытого типа	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса
13	Стеллаж выставочный	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса
14	Холодильник без морозильной камеры	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
15	Стол лабораторный	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб
2	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ANKAR TF +ЭКСПРЕСС-ТЕСТ	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Анализатор соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Питательные среды. Технологии приготовления маточных растворов и питательных сред / Калашникова Е.А.	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Мороженица фризер Nemox I - Green Gelato Chef 5L Automatic (2,5 л, 20-25 мин)	Габариты, мм: Ширина, мм:

		Материал: Мощность:..
	Йогуртница Maulinex Yoguteo YG 2310	Производительность:.. Частота вращения рабочего органа:... Потребляемая мощность:...
	Автоклав для стерилизации питательных сред	Среднее время: Габаритные размеры столика:... Масса:...
	Технологии введения в культуру in vitro различных первичных эксплантов растений / Калашникова Е.А.	Среднее время: Габаритные размеры столика:... Масса:..
	Отмыватель клейковины У1-МОК-1МТ	Масса: ... Потребляемая мощность:...
	Устройство для формирования клейковины ПФК	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Иономер лабораторный в комплекте с электродами И-160 МИ	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	NetOp School– многофункциональная программа для управления компьютерным классом	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Паяльная станция ELEMENT 853D (2A) в наборе коврик для пайки термостойкий MECHANIC V62 (380*260 мм)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Держатель плат "третья рука" с лупой 3Х, подставка под	Высота, мм:

	паяльник, LED подсветка, стенд для припоя	Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Шуруповерт	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	Набор Arduino Starter Kit UNO R3 с модулем реле (расширенный) и 21 уроком	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	НАБОР «ЭЛЕКТРОМОНТАЖНИК-3» (10 ШТ, ХРОМ, В ПЛАСТИКОВОМ КЕЙСЕ, НИЗ)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
	DM-30 Мультиметр RGK	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Атлас полевых культур	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Высевающие диски на «Секцию пневматической сеялки»	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Бланки учетной и отчетной документации	из расчета на 25 человек
3	Образцы вегетирующих растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.

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 сельскохозяйственного профиля 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 «Сельскохозяйственные биотехнологии» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется на предприятиях якорного работодателя АПХ «Зеленая Долина» и предприятиях партнерах: АО Агрофирма «Русь», ООО «Корочанские сады», ООО «Корочанский плодопитомник», обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 13 Сельское хозяйство.

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 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
2	Автоматизированное рабочее место обучающегося	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
3	Шкаф для документов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
4	Шкаф для приборов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
5	Шкаф для реактивов	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
6	Шкаф для лабораторной посуды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
7	Шкаф для одежды	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
8	Шкаф вытяжной	Высота, мм:

		Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
9	Мойка (раковина)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал каркаса
10	Холодильник без морозильной камеры	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб
2	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ANKAR TF +ЭКСПРЕСС-ТЕСТ	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
2	Анализатор соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
3	Питательные среды. Технологии приготовления маточных растворов и питательных сред / Калашникова Е.А.	Габариты, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
4	Автоклав для стерилизации питательных сред	Среднее время: Габаритные размеры столика:... Масса:...
5	Технологии введения в культуру in vitro различных	Среднее время:

	первичных эксплантов растений / Калашникова Е.А.	Габаритные размеры столика:... Масса:..
6	Отмыватель клейковины У1-МОК-1МТ	Масса: ... Потребляемая мощность:...
7	Устройство для формирования клейковины ПФК	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
8	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
9	Иономер лабораторный в комплекте с электродами И-160 МИ	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
10	NetOp School– многофункциональная программа для управления компьютерным классом	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
11	Паяльная станция ELEMENT 853D (2A) в наборе коврик для пайки термостойкий MECHANIC V62 (380*260 мм)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
12	Держатель плат "третья рука" с лупой 3Х, подставка под паяльник, LED подсветка, стенд для припоя	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
13	Набор Arduino Starter Kit UNO R3 с модулем реле (расширенный) и 21 уроком	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
14	НАБОР «ЭЛЕКТРОМОНТАЖНИК-3» (10 ШТ, ХРОМ, В ПЛАСТИКОВОМ КЕЙСЕ, НИЗ)	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм:

		Материал: Мощность:..
15	DM-30 Мультиметр RGK	Высота, мм: Глубина, мм: Ширина, мм: Материал: Мощность:..
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Бланки учетной и отчетной документации	из расчета на 25 человек

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	NetOp School– многофункциональная программа для управления компьютерным классом	ПМ.01-ПМ.05	1

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 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 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;

– включает 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 организовывается 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) оцениваются 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

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди 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 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом 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 13 Сельское хозяйство, иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех 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 трех 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 процентов.

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 «техник-технолог», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации «Техник-технолог».

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.

Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

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

7.4. 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.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Косьянова Наталья Леонидовна	ОГАПОУ «Корочанский СХТ», методист
Растрогина Наталья	ОГАПОУ «Корочанский СХТ», заместитель директора

Николаевна	по учебно-методической работе
Юдина Екатерина Сергеевна	АПХ «Зеленая Долина», руководитель учебного центра

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Старовойтова Наталья Анатольевна	ОГАПОУ «Корочанский СХТ», заместитель директора по учебной работе