

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
АО «Приосколье»

И.В.Колабухов

« 28 » августа 2023г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ
«Новооскольский колледж»

С.В. Осипов

Приказ № 642 от «28» августа 2023 г

**ОСНОВНАЯ 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

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

28 августа 2023 г. протокол №1

(приём 2022г.)

2023 год

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

АО «Приосколье»

А.А.Кладов

«30» мая 2022г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ

«Новооскольский колледж»

С.В. Осипов

Приказ № 381 от «30» мая 2022 г



**ОСНОВНАЯ 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

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

30 мая 2022 г. протокол № 9

(приём 2022 г.)

2022 год

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ООП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП-П, ООП-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.

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

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

Организация-работодатель:

АО «Приосколье»

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Новооскольский колледж»



**Акционерное общество
«Приосколье»**

Юридический адрес: 309615, Белгородская область, район Новооскольский, ст. Холки;
ИНН: 3123100360, КПП: 311401001, ОКПО: 71462939, ОГРН: 1033107033882

Лист согласования
структурных элементов основной образовательной программы
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

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

Начальник кадровой службы
АО «Приосколье»



Гнездилов С.В.

24 августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения.....	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	9
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	72
5.1. Учебный план	Ошибка! Закладка не определена.
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	Ошибка! Закладка не определена.
5.3. Календарный учебный график	Ошибка! Закладка не определена.
5.4. Рабочая программа воспитания.....	76
5.5. Календарный план воспитательной работы.....	76
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	76
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	76
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	78
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	78
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	79
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	80
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	80
6.7. Особенности реализации программы в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	82
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	82
Приложение 1 Модель компетенций выпускника	
Приложение 2 Рабочий учебный план	
Приложение 3 Программы профессиональных модулей	
Приложение 4 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей	
Приложение 5 Рабочая программа воспитания	
Приложение 6 календарный план воспитательной работы	
Приложение 7 Оценочные материалы для ГИА	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ООП-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).

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

ООП-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 ООП-П:

Общие:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»(с изм. и доп.);

-Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

-Приказ Минпросвещения России 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

-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 «Новооскольский колледж» (приказ департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от « 28 » мая 2015 г. № 138, с изменениями от 23.12.2020 года № 1161);
- Положение № 015 от 27.04.2021 г. «Правила приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;
- Положение № 49 от 30.08.2021 г. «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Новооскольский колледж».
- Положение № 060 от 27.04.2021 г. «О порядке промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ «Новооскольский колледж»
- Положение № 024 от 27.04.2021 г. «Правила внутреннего распорядка обучающихся ОГАПОУ «Новооскольский колледж»
- Положение № 162 от 28.06..2022 г. «О порядке и основании перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска обучающимся ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;
- Положение № 48 от 30.08.2021 г. «О порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ОГАПОУ «Новооскольский колледж», 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 «Новооскольский колледж»;

– 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 «Новооскольский колледж».

Со стороны работодателя:

– Договор от 01.09.2022 г. «Об организации прохождения Студентами практической подготовки в АО «Приосколье».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – примерная основная 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 и профессиональные компетенции.

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
АО «Приосколье»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (АО «Приосколье»)	
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.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4464 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

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

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<i>Виды деятельности</i>	
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на

автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья
ВД, сформированные ОО совместно с АО «Приосколье»	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант микробиолог)	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант микробиолог)

Раздел 4. 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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать
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;		

	знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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,	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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
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
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;		

	подготовленности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	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

		3 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
		3 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
		3 1.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

			технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.06	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов

			прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		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 технологическими инструкциями	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения 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	Использовать 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
		3 1.2.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		3 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		3 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
		3 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
		3 1.2.09	Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		3 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы

			технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		3 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
		3 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		3 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		3 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		3 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		3 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
		3 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		3 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		3 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		3 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		3 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		3 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна,

			распределения его по силосам
		3 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		3 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		3 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		3 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		3 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		3 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		3 1.2.29	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		3 1.2.30	Методы и средства сбора, обработки, хранения,

			передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		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

<p>ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Н 1.1.01	<p>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</p>
		Н 1.1.02	<p>Очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
		Н 1.1.03	<p>Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		Н 1.1.04	<p>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</p>

			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	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		У 1.1.07	<p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		У 1.1.08	<p>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</p>
		У 1.1.09	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах</p>

			производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 1.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.01	Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического

			оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.06	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных

			технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		3 1.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

		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 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	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

		3 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
		3 1.2.07	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
		3 1.2.08	Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		3 1.2.09	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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 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
		3 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
		3 3.1.06	Правила маркировки готовой продукции при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		3 3.1.07	Основы технологии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		3 3.1.08	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
		3 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

		3 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
		3 3.1.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		3 3.1.12	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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

		<p>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</p>
	Н 3.2.03	<p>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</p>
	Н 3.2.04	<p>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</p>

		Н 3.2.05	<p>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</p>
		Н 3.2.06	<p>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</p>
		Н 3.2.07	<p>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,</p>

			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	Расчислять 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

		3 3.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		3 3.2.02	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		3 3.2.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		3 3.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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
		3 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
		3 3.2.13	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		3 3.2.14	Способы установки ориентировочных титров
		3 3.2.15	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		3 3.2.16	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		3 3.2.17	Технологический процесс приготовления питательных сред
		3 3.2.18	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		3 3.2.19	Классификация и характеристики полярографических,

			спектральных и пробирных методов анализа
		3 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
		3 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
		3 3.2.22	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		3 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

		3 3.2.24	Порядка проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 3.2.25	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		3 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
		3 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
		3 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

		3 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
		3 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 структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	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 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

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ ООП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, организационно-педагогические условия, формы аттестаций представлены в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (моделей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы.

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

Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** представлен в приложении 2. Учебный план представляет собой структуру ОПОП как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

ОПОП состоит из следующих блоков (циклов): 1. СОО. Среднее общее образование 2. СГЦ. Социально-гуманитарный цикл; 3. МДМ 01 Междисциплинарный модуль по направлению сельское хозяйство. Производство продуктов питания растительного происхождения.; 4. ПЦ. Профессиональный цикл 5. ГИА. Государственная итоговая аттестация.

В учебном плане указывается: – объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; – перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); – последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; – распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике); – объемы работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах; – сроки прохождения и продолжительность практик; – формы государственной итоговой аттестации – объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Учебный план ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлен в приложении 2.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения - знания, умения, навыки и (или) опыт практической деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Реализация профессиональных модулей и учебных дисциплин осуществляется по рабочим программам (**приложение 3**), (**приложение 4**). Фонды оценочных средств СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья представлены в рабочих программах дисциплин, рабочих программах профессиональных модулей и рабочей программе государственной итоговой аттестации в приложениях.

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		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	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2	72	3	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
2	Производственная практика	ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2	72	4	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
3	Учебная практика	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2	108	4	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
4	Производственная практика	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2	72	4	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
5	Учебная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1-9 ПК 3.1-3.2	144	5	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»

6	Производственная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1-9 ПК 3.1-3.2	144	6	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
7	Учебная практика	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5	36	6	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
8	Производственная практика	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5	36	6	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
9	Учебная практика	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	ОК 1-9 ПК 1.1,1.2, 2.1, 2.2,3.1,3. 2,4.1-4.5	36	4	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
10	Производственная практика	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	ОК 1-9 ПК 1.1,1.2, 2.1, 2.2,3.1,3. 2,4.1-4.5	72	4	АО «Приосколье»	Перепелица Ю.В. начальник смены АО «Приосколье»
11	Преддипломная практика	ПДП	Преддипломная практика	ОК 1-9 ПК 1.1,1.2, 2.1, 2.2,3.1,3. 2,4.1-4.5	144	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

5.3.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

УП СПО (по специальности) (очная ф.о.) 19.02.11 ТППР 2023.osf

Титул	График	План	Комплексные	Компетенции	Кабинеты	Пояснения	ЦК					
Мес.	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Числа	1-7 8-14 15-21 22-28	29-5 6-12 13-19 20-26	27-2 3-9 10-16 17-23 24-30	1-7 8-14 15-21 22-28	29-4 5-11 12-18 19-25	26-1 2-8 9-15 16-22	23-1 2-8 9-15 16-22 23-29	30-5 6-12 13-19 20-26	27-3 4-10 11-17 18-24	25-31 1-7 8-14 15-21 22-28	29-5 6-12 13-19 20-26	27-2 3-9 10-16 17-23 24-31
Нед.	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 50 51 52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I					::	::					::	::
II			0 0		::	::	0 0 0 8 8 8 8			0 8 8	::	::
III		0 0 0 0	8 8 8		::	::	0	8 8	::	X X X X Δ Δ Δ Δ III III	*	*
IV	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
V	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
VI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
VII	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
VIII	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
IX	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
X	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
XI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов, обучающихся по плану	Количество групп			
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение	
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем							2 сем
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	16	23	2	1	1											11	52	25	1	
II	28	14	14	2	1	1	6	2	4	6		6					10	52	25	1	
III	19	9	10	2	1	1	5	4	1	5	3	2	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	86	39	47	6	3	3	11	6	5	11	3	8	4		4	4	2	23	147		

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 5.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 6.

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

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование кабинета, лаборатории</i>
1	Кабинет Социально-экономических дисциплин
2	Кабинет Иностранного языка
3	Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Русского языка и литературы
6	Кабинет Физики и Биологии
7	Кабинет Математики и Информатики
8	Кабинет Истории, Обществознания

- 9 Кабинет Управления структурным подразделением организации
- Лаборатории
- 1 Автоматизации технологических процессов
- 2 Метрологии и стандартизации
- 3 Химии
- 4 Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
- 5 Микробиологии, санитарии и гигиены
- 6 Технологии производства продукции растениеводства
- 7 Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- 8 Сельскохозяйственные биотехнологии
- Спортивный комплекс:
- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- 3 Стрелковый тир и место для стрельбы
- Залы:
- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 2 Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Наличие материально-технического обеспечения образовательной деятельности, оборудования помещений в соответствии с государственными и местными нормами и требованиями, в том числе в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов, федеральными государственными требованиями по заявленным к лицензированию образовательным программам представлено в приложении.

6.1.3. 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.

Производственная практика реализуется в организациях по производству продуктов питания из растительного сырья. Организации, являющиеся базами практической подготовки обеспечивают деятельность обучающихся в профессиональной области Пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации 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 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья 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 подготовки 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, 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 5,6).

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 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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 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».

6.7. Особенности реализации программы в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В штат профессиональной образовательной организации введены должности педагога-психолога и социального педагога для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с целью комплексного сопровождения их обучения.

Их деятельность заключается в индивидуальной работе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в образовательном процессе и процессе социализации. Проводят дополнительные индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебных дисциплин и выработки навыков к обучению в профессиональных образовательных организациях.

Работа педагога-психолога с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья. Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями и инвалиды здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей. При составлении индивидуального плана обучения необходимо предусмотреть различные варианты проведения занятий: в профессиональной образовательной организации (в академической группе и индивидуально), с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: – проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации; – присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссий); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей.

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 и защиты дипломной работы.

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

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: Техник-технолог.

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

7.4. 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 7.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Чувакина Татьяна Васильевна	ОГАПОУ «Новооскольский колледж», заместитель директора
Гриднева Валентина Николаевна	ОГАПОУ «Новооскольский колледж», заведующая отделением
Гнездилов Сергей Викторович	АО «Приосколье», начальник кадровой службы

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Бузулуцкая Лариса Валентиновна	ОГАПОУ «Новооскольский колледж», заместитель директора

