Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Тыва «Тувинский агропромышленный техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Утверждено Приказом *ГБПОУ РТ* приказ № 97 от 30.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем _____ /_____/ Куулар А.А.
СПОК «Земля Надежды» *подпись*

2023 год

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

ПООП-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.

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения..... 4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы 6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 8
4.1. Общие компетенции .....
8 4.2. Профессиональные компетенции .....
12 **Раздел 5. Примерная структура образовательной программы 70**
5.1. Примерный учебный план 70
5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте) 73
5.3. Примерный календарный учебный график 74
5.4. Примерная рабочая программа воспитания 80
5.5. Примерный календарный план воспитательной работы 80
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы 81
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 81
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 90
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 91
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 92
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 93
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 93
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 94
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы 94

Приложение 1 Модель компетенций выпускника
Приложение 2 Программы профессиональных модулей
Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей
Приложение 4 Примерная рабочая программа воспитания
Приложение 5 Примерные оценочные материалы для ГИА

Раздел 1. Общие положения

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

ПООП-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.

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП-П:

Общие:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 11.06.2022) «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 (ред. от 29.07.2021) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 №343 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
- Приказ Минпросвещения России от 05.05.2022 N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2022 N 68606)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 N 1681 (ред. от 31.08.2021) «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с "Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования", "Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета")
- 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 Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Тыва «Тувинский агропромышленный техникум» (приказ Министерства образования Республики Тыва от «11» ноября 2013 г. № 1297/д);
- Положение № 59 от 20.08.2022 г. «Правила приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум»;
- Положение № 63 от 20.09.2021 г. «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Тыва «Тувинский агропромышленный техникум».
- Положение № 61 от 27.09.2022 г. «О порядке промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум»

- Положение № 64 от 27.09.2022 г. «Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум»
- Положение № 65 от 27.09.2022 г. «О порядке и основании перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска обучающимся ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум»;
- Положение № 57 от 20.08.2022 г. «О порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум», обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение № 66 от 12.12.2022 г. «Об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации в ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум»;
- Положение № 67 от 12.12.2022 г. «О порядке и формах проведения государственной итоговой аттестации, организации подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ РТ «Тувинский агропромышленный техникум».

Со стороны работодателя:

Соглашение от 19.08.2022 г. Об организации прохождения студентами практической подготовки в СПК «Бай-Хол» и СПК «Новый Путь»

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП-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: техниктехнолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: 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 автоматизированных технологических линиях; Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; Обеспечение деятельности структурного подразделения и междисциплинарных модулей: Технические процессы технологического оборудования и Естественно-научные дисциплины.

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
ООО «Вавиол»	
Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	

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

Формы обучения: ***очно обучение***.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часа, 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, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного	Обеспечение деятельности
подразделения	структурного подразделения
ООО «Вавиол»	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Код**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	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;

	различным контекстам	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	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

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	**Умения:** определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	**Знания:** содержание актуальной нормативноправовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде		и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности);
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (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
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание	Н 1.1.01	**Навыки/практический опыт:** Проверка исправности

на автоматизированных технологических линиях	технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Н 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		Н 1.1.04	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.05	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных 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	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных 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, контрольноизмерительных 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, контрольноизмерительных 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, контрольноизмерительных 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, контрольноизмерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 1.1.09	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		З 1.1.01	**Знания:** Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.02	Требования нормативнотехнической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.1.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции

		З 1.1.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к
			использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		З 1.1.07	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		З 1.1.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян

		З 1.1.09	Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции

		З 1.1.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
		З 1.1.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		З 1.1.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		З 1.1.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		З 1.1.15	Правила и порядок очистки зерна
		З 1.1.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида

		З 1.1.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		З 1.1.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		З 1.1.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.1.20	Методы определения технологической

			эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		З 1.1.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		З 1.1.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		З 1.1.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		З 1.1.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		З 1.1.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов

		З 1.1.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.1.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.1.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.1.29	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для

			автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 1.1.30	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 1.1.31	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 1.1.32	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных 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:** Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		Н 1.2.06	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.07	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08	Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.09	Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.10	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		Н 1.2.11	Проведение технических

			наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде
		У 1.2.01	**Умения:** Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
		У 1.2.05	Эксплуатировать оборудование для

			подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству
		У 1.2.06	Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна
		У 1.2.07	Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой
		У 1.2.08	Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.09	Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом

			оборудовании
		У 1.2.10	Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		У 1.2.11	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.12	Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян
		У 1.2.13	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		У 1.2.14	Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях

		У 1.2.15	Устанавливать режимы измельчения, дозирования и
			смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции
		У 1.2.16	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		У 1.2.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.18	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

		У 1.2.19	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в
			соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20	Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		З 1.2.01	**Знания:** Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.02	Требования нормативнотехнической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		З 1.2.03	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.04	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции

		З 1.2.05	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.06	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

		З 1.2.07	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		З 1.2.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян

		З 1.2.09	Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.11	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы

		З 1.2.12	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
		З 1.2.13	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
		З 1.2.14	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		З 1.2.15	Правила и порядок очистки зерна
		З 1.2.16	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида

		З 1.2.17	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
		З 1.2.18	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		З 1.2.19	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.20	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
		З 1.2.21	Правила сушки зерна и семян различных культур
		З 1.2.22	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам

		З 1.2.23	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
		З 1.2.24	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		З 1.2.25	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов

		З 1.2.26	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		З 1.2.27	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		З 1.2.28	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		З 1.2.29	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки

			зерна и семян

		З 1.2.30	Требования охраны труда санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительны приборов и автоматики н автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Организационнотехнологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Организационнотехнологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Н 2.1.01	**Навыки/практический опыт:** Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 2.1.02	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительны приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях соответствии с эксплуатационной документацией

		Н 2.1.03	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 2.1.01	**Умения:** Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.02	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		З 2.1.02	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		З 2.1.03	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.1.05	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		З 2.1.06	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных

			технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Н 2.2.01	**Навыки/практический опыт:** Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

		Н 2.2.04	Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.05	Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.06	Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 2.2.07	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

		Н 2.2.08	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства

		Н 2.2.09	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.01	**Умения:** Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.02	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства

		У 2.2.03	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 2.2.04	Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		У 2.2.05	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

		У 2.2.06	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.07	Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.08	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе

			хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.09	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде
		У 2.2.10	Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии

		З 2.2.01	**Знания:** Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.02	Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.04	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией

		З 2.2.05	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими
		З 2.2.06	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

		З 2.2.07	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.09	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

		З 2.2.10	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
		З 2.2.11	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационнотехнические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	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

	процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативнотехнической 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 планамиграфиками 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 нормативнотехнической 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
		У 3.1.05	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований

		У 3.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 3.1.07	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 3.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У 3.1.10	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 3.1.11	Проверять сроки действия применяемых стандарттитров, химических реактивов и растворов

		У 3.1.12	Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
		У 3.1.13	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 3.1.14	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 3.1.15	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У 3.1.16	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации

		У 3.1.17	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования

		У 3.1.18	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.1.19	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 3.1.20	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		З 3.1.01	**Знания:** Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

		З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой,

			реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

		З 3.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
		З 3.1.08	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и

			продуктов питания
		З 3.1.09	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 3.1.10	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

		З 3.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 3.1.14	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.1.15	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.1.16	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.2.01	**Навыки/практический опыт:** Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		Н 3.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.03	Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,
			требованиями охраны труда и экологической безопасности

		Н 3.2.03	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.04	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 3.2.05	Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного

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

			качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами
		У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.05	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.06	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.07	Обрабатывать результаты лабораторных исследований

			сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 3.2.08	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.09	Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.10	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативнотехнической 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 физикохимических 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 физикохимического 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 профессиональноориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		У 3.2.28	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты

		У 3.2.29	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.2.30	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		З 3.2.01	**Знания:** Нормативные правовые акты и

			нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 3.2.02	Нормативные правовые акты и нормативнотехническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		З 3.2.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 3.2.04	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья

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

			при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.08	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.09	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.10	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.11	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.12	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации
		З 3.2.13	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		З 3.2.14	Способы установки ориентировочных титров
		З 3.2.15	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		З 3.2.16	Классификация реактивов

			по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		З 3.2.17	Технологический процесс приготовления питательных сред
		З 3.2.18	Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		З 3.2.19	Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		З 3.2.20	Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений
		З 3.2.21	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.22	Нормативно-техническая документация по

			выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физикохимическими методами
		З 3.2.23	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.24	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.25	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.26	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде

		З 3.2.27	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.28	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		З 3.2.29	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.30	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем

			безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 4.1.01	**Навыки/практический опыт:** Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

		У 4.1.01	**Умения:** Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.01	**Знания:** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		З 4.1.02	Технологии бизнеспланирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2. Планировать	Н 4.2.01	**Навыки/практический**

	выполнение работ исполнителями		**опыт:** Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		У 4.2.01	**Умения:** Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях

		У 4.2.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		З 4.2.01	**Знания:** Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.01	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	**Навыки/практический опыт:** Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

		У 4.3.01	**Умения:** Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.3.02	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.3.01	**Знания:** Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового	Н 4.4.01	**Навыки/практический опыт:** Организация работ по устранению неисправностей в работе

	коллектива		технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		У 4.4.01	**Умения:** Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.4.01	**Знания:** Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с

			технологическими инструкциями
	ПК 4.5. Вести учетноотчетную документацию	Н 4.5.01	**Навыки/практический опыт:** Ведение учетноотчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		У 4.5.01	**Умения:** Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.01	**Знания:** Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.5.02	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья»	ПК 5 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Н 5.1.01	**Навыки/практический опыт:** Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам
		Н 5.1.02	Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)
		Н 5.1.03	Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства
		У 5.1.01	**Умения:** Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов
		У 5.1.02	Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера
		У 5.1.03	Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам
		У 5.1.04	Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

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

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовая (проектная работа)	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обязательная часть образовательной программы		**3504**		**1232**	**1290**	**20**	**756**	**134**	**162**	
Блок ООД (10-11 класс)		**1476**		**875**	**509**			**40**	**72**	
ООД 1	Русский язык	72			72			2	18	1
ООД 2	Литература	108		108						1,2
ООД 3	Родной язык	36			36					1
ООД 4	Иностранный язык	72			72					1,2
ООД 5	История	136		136						1,2
ООД 6	Физическая культура	72			72					1,2
ООД 7	Основы безопасности жизнедеятельности»	68		40	28					1,2
ООД 8	Астрономия	36		23	13					2
ООД 9	Химия	144		98	22			6	18	1,2
ООД 10	Биология	144		68	32			26	18	1,2
ООД 11	Математика	232		148	60			6	18	1,2
ООД 12	Информатика	144		74	70					1,2
ООД 13	Физика	108		108						1,2
ООД 14	Обществознание	72		72						1,2
ООД 15	Индивидуальный проект	32			32					2

СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**392**		**134**	**252**			**6**		
СГ.01	История России	42		30	6			6		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	98			98					3,4,5,6
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		48	20					4
СГ.04	Физическая культура	98		2	96					3,4,5,6
СГ.05	Основы финансовой грамотности	32		20	12					6
СГ.06	Основы бережливого производства	54		34	20					6
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**	**1636**		**418**	**354**	**20**	**756**	**88**	**90**	
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**	**212**		**104**	**84**			**24**	**6**	
ОП 01	Процессы и аппараты пищевых производств	76		44	24			16		3
ОП 02	Автоматизация технологических процессов	78		44	20			8	6	6
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	56		16	40					3
МДМ. 02	**Естественно-научные дисциплины**	**48**		**20**	**20**			**8**		
ОП 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48		20	20			8		4
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***	**582**	**402**	**140**	**94**	**20**	**288**	**40**	30	
МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	158	**48**	84	48			26	6	3,4
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	136	**66**	56	46	20		14	12	4,5
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	72	72				72			3,4
УП.01.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	36				36			5
ПП.01	Практика по профилю специальности	180	**180**				180			4,5

ПМ.02	***Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконсентратов на автоматизированных технологических линиях***	**240**	**210**	**82**	**66**		**144**	**8**	**24**	
МДК 02.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконсентратов на автоматизированных технологических линиях	156	**66**	82	66			8	12	4,5
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	36				36			5
ПП.02	Практика по профилю специальности	108	108				108			5
ПМ.03	***Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья***	**210**	**168**	**34**	**60**		**108**	**8**	**18**	
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	102	**60**	34	60			8	6	5,6
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	**36**				36			5
ПП.03	Практика по профилю специальности	72	**72**				72			6
ПМ.04	***Обеспечение деятельности структурного подразделения***	**148**	**102**	**38**	**30**		**72**	**8**	**12**	
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	76	30	38	30			8	6	6
ПП.04	Практика по профилю специальности	**72**	**72**				**72**			
ДПБ 1	**Дополнительный профессиональный блок ООО «Вавиол»**	**350**	**162**	**194**	**140**		**108**	**28**	**18**	
ОПд.1	Основы исследовательской деятельности	32		22	10					3
ОПд.2	Психология общения	32		22	10					3
ОПд.3	Инженерная графика	60		6	54					4

ОПд.4	Техническая механика	52		32	20					4
ОПд.5	Электротехника и электронная техника	78		42	20			16		3
ОПд.6	Аспирация и пневмотранспорт	32		26	6					5
ОПд.7	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	32		22	10					3
ОПд.8	Основы агрономии	32		22	10					4
ПМд.05	***Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья***	**248**	**162**	**74**	**54**		**108**	**12**	**18**	
МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной продукции	146	**54**	74	54			12	6	3,4
УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	**36**				36			4
ПП.05	Практика по профилю специальности	72	**72**				72			4
ПДП	Преддипломная производственная практика	144	**144**				144			
ПА	**Промежуточная аттестации**	108							108	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	216								
	Подготовка к демонстрационному экзамену	72								
	Проведение демонстрационного экзамена	36								
	Подготовка выпускной квалификационной работе	72								
	Защита выпускной квалификационной работы	36								
Итого:		**4428**		1506	1472	20	720	170	216	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№		ПМ/ МДК	ПК/ОК код		Семестр		

п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	Код	Название	(или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	обучения	Наименование рабочего места, участка[1]	*Ответственный от предприятия (при необходимости)*
1	- Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения. - Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. - Определение цвета, запаха зерна. - Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. - Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. - Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в	МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	72	4	Зернохранилище. Лаборатория испытаний растительной продукции. Рабочее место лаборанта.	

[1] Оснвщение указано в п. 6.1.2.5

	зерне - Определение натуры зерна. - Определение стекловидности зерна. - Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. - Определение количества и качества клейковины в зерне. - Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. - Анализ семян зерновых культур.							
2	1 контроль за качеством крупяных культур и готовой продукцией. 3 составление схемы переработки зерна в крупу. 4 схемы работы технологического оборудования. 5 контроль крупы побочных продуктов и отходов.	МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	36	5	Приемно-отпускные пункты предприятия. Производственная лаборатория. Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место лаборанта.	

3	ведение основных технологических процессов производства круп.; контроль за качеством сырья и готовой продукции. обслуживание технологического оборудования для производства крупяной продукции.	ПМ 01	Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 1 ОК 4 ОК 9	72	4	Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий.	

4	Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне Определение натуры зерна. Определение стекловидности зерна. Определение зараженности	МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 ПК 2.2 *ОК 01* *ОК 02* *ОК 04* *ОК 09*	36	5	Рабочее место инженера по охране труда. Зернохранилище. Производственная лаборатория. Рабочее место лаборанта.	

	зерна вредителями хлебных запасов. Определение количества и качества клейковины в зерне. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. Анализ семян подсолнечника.							

5	Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования. Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей. Ознакомление с работой зерносушильного оборудования. Ознакомление с технологическими и поточнотранспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции. Ознакомление с устройством, технологическими и поточнотранспортными схемами элеватора. Приемка и размещение зерна на хранение Определение качества принимаемого зерна	ПП 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 ПК 2.2 *ОК 01* *ОК 02* *ОК 04* *ОК 09*	108	5	Рабочее место инженера по охране труда. Цех по переработке зерна. Склад для хранения зерна. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место технолога (заведующего производством).	

	Определение качества хранящегося зерна. Отгрузка зерна							
6	Изучение видов стандартов на сырье, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Организация работ в производственных лабораториях. Методы контроля качества основного и дополнительного сырья хлебобулочных изделий	МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	36	5	. Производственная лаборатория. Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции. Рабочее место менеджера по качеству.	

	▯ Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.						Рабочее место	
	▯ Идентификация и фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ▯ Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья						заведующего лабораторией	

	Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна. Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы. Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги. Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий для анализа. Бракераж	ПП 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК06 ОК07	72	6	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции. Лаборатория испытаний растительной продукции. Рабочее место лаборанта.	

	хлебобулочных изделий. Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях. Определение пористости, кислотности хлеба и хлебобулочных изделий. Определение структурно-механических свойств мякиша хлеба. Определение массовой доли поваренной соли, сахара, жира в хлебе и хлебобулочных изделиях. Определение тягучей болезни хлеба путем пробной выпечки и других видов болезней хлеба и хлебобулочных изделий. Определение качества бараночных изделий, сухарей по органолептическим показателям, массовой доли влаги, кислотности, физико-химическим показателям. Определение качества печенья по органолептическим и							

	физико- химическим показателям. Определение качества макаронных изделий по органолептическим							

	показателям и физико-химическим показателям.							

	Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные	ПП 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09	72	6	Рабочее место руководителя производства. Рабочее место менеджера по качеству. Рабочее место специалиста отдела кадров.	

	операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. --Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. - Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. - Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. - Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к							

	должностям. Ознакомление с действующей системой							

	материального и нематериального стимулирования труда. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. Участие в процессе деловой оценки персонала							

	▯ Приемка сельскохозяйственной	МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной	ПК 5.1 ОК 1	36	4	Рабочее место менеджера по	

	продукции и сырья. ▯ Изучение оборудования для отбора проб. ▯ Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. ▯ Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. ▯ Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. ▯ Изучение способов определения качества зерновых культур. ▯ Изучение способов определения качества овощных культур. ▯ Изучение способов определения качества технических культур. ▯ Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. ▯ Изучение способов устранения дефектов		продукции	ОК 9			качеству.	

	сельскохозяйственной продукции. Оформление установленной документации на продукцию растениеводства.							

	Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. Изучение устройства и	ПП 05.01	Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик	ПК 5.1 ОК 1 ОК 9	72	4	Лаборатория испытаний растительной продукции.	
	принципа работы весового оборудования. Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. Изучение устройства и принципа работы нитратомера. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. Знакомство с правилами заполнения приходнорасходной документации		сельскохозяйственных продуктов и сырья				Рабочее место заведующего лабораторией.	

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

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь			ПН	октябрь			ПН	ноябрь			ПН	декабрь				ПН	январь				ПН	февраль			ПН	март				ПН	апрель				ПН	май					
		Номера календарных недель																																										
		Порядковые номера недель учебного года																																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
		1 семестр																		2 семестр																								
ООД	**Блок ООД**																																											
ООД1	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД2	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ООД3	Родной язык																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД4	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД5	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД6	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД7	Основы безопасности жизнедеятельности»	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД8	Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																										
ООД9	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

ООД 10	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ООД 11	Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ООД 12	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД13	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД14	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ООД15	Индивидуальный проект																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
		3 семестр																			**4 семестр**																																
СГ.00	**Социальногуманитарный цикл**																																																				
СГ.01	История России	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2														
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4														
СГ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2														
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																																				
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**																																																				
ОП 01	Процессы и аппараты пищевых производств	6	6	4	6	6	4	6	6	6	4	**6**	6	6	4	4	4																																				
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	**2**	4	4	4	2	4																																				
МДМ. 02	**Естественно научные дисциплиныческого оборудования**																																																				

ОП 04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																				4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4			2	2	2						
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																																													
МДК 01.01	Технология хранения зерна и семян	6	6	6	6	4	2	4	6	6	6	6	6	6	6	8	8				4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	6	4					6	
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																				2	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	6	8					6	
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков																	36																	36										
ПП.01	Практика по профилю специальности																																							36	36				
ПМ.02	***Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																																													
МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6			6	6	6					6	
ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок**																																													
ОПд.1	Основы исследовательской деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													
ОПд.2	Психология общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													
ОПд.3	Инженерная графика																				4	4	4	4	4	4	2	4	4	**4**	2	4	4	4			4	2	2						

ОПд.4	Техническая механика																				4	2	4	4	2	4	2	4	4	**4**	2	4	2	2			4	2	2						
ОПд.5	Электротехника и электронная техника	4	4	6	4	4	6	4	6	4	6	6	4	4	6	6	4																													
ОПд.7	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																													
ПМд.05	***Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственны х продуктов и сырья***																																													12
МДК 05.01	Приемщик сельскохозяйственной продукции	4	4	4	4	4	6	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4				4	6	4	6	4	4	6	4	4	**4**	6	2	6	4			4	4	4						6
УП.05	Практика для получения первичных профессиональных навыков																																			36										
ПП.05	Практика по профилю специальности																																									36	36			
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
		5 семестр																			**6 семестр**																									
СГ.00	**Социальногуманитарный цикл**																																													
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2										2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																
СГ.04	Физическая культура	2	2										2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																3 2
СГ.05	*Основы бережливого производства*																				6	6	6	6	6	6	6	6	6																5 4
СГ.06	*Основы финансовой грамотности*																				4	4	4	4	4	4	4	2	2																3 2
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**																																													
МДМ. 01	**Технические процессы технологического оборудования**																																													

ОП 03	Автоматизация технологических процессов																				8	8	8	8	8	8	8	8	8	6																	78
ПМ.01	***Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																	12																													12
МДК 01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	10	10										10	10	10	10	8	6																													74
УП.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			36																																											36
ПП.01	Практика по профилю специальности				36	36	36																																							108
ПМ.02	***Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях***																	12																													
МДК 02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	8	6										6	6	6	6	6	6																													
УП.02	Практика для получения первичных профессиональных навыков							36																																							
ПП.02	Практика по профилю специальности								36	36	36																																			
ПМ.03	***Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья***																													**12**																	

МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	8										6	6	8	6	8				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															
УП.03	Практика для получения первичных профессиональных навыков											36																																	
ПП.03	Практика по профилю специальности																														36	36													
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																													**6**															
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации																				8	8	8	8	8	8	8	10	10	6															
ПП.04	Практика по профилю специальности																																36	36											
ДПБ 1*	**Дополнительный профессиональный блок**																																												
ОПд.6	Аспирация и пневмотранспорт	4	4										6	6	6	2	4																												
ОПд.8	Основы агрономии	4	4										4	4	4	6	6																												
ПДП	**Преддипломная производственная практика**																																		36	36	36	36							4
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																												
	Подготовка к демонстрационному экзамену																																						36	36					
	Проведение демонстрационного экзамена																																								36				
	Подготовка выпускной квалификационной работы																																									36	36		
	Защита выпускной квалификационной работы																																											36	

	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	3 6	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественноценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Русского языка и литературы
- Математики
- Истории
- Биологии и Химии

- Информатики
- Иностранного языка
- Астрономии и Физики
- Социально-экономических дисциплин
- Технической механики
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

- Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Мастерские:

- Учебно-производственные мастерские

Спортивный комплекс

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.11 Технология производства продуктов питания из растительного сырья, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200х600
	Шкаф	
	Стул ученический *на ножках*	665х310
	Стол учителя	750х600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань

	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
П Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/АЗ, лазерное
Дополнительное оборудование		
III **Демонстрационные учебно-наглядные пособия**		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двуместный	1200х600

	Шкаф	
	Стул ученический на ножках	665x310
	Стол учителя	750x600
	Кресло/стул компьютерное	Стандарт Престиж ткань
	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
	Магнитно-маркерная поверхность	
П Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		
III **Демонстрационные учебно-наглядные пособия**		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	из расчета на 25 чел.
Дополнительное оборудование		
	Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз.
	Тренировочные комплексы	по профилю дисциплины

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

Кабинет «Библиотека» *(Читальный зал, библиотека)*

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I **Специализированная мебель и системы хранения**		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	**размер**: 2100x2100x1200м
	Стеллаж	односторонний 2200x800x288
	Шкаф открытый	
	Читательский стол *двухместный, многоместный*	750x800x550, 750x1600x550 **стол читательский**
	Компьютерный стол	750x600
	Информационный стенд	100x150
	Стул	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Стол	1200x600
	Стул	665x310

	Флипчарт магнитно-маркерный	Основание на треноге, Тип поверхности -

		Магнитномаркерная, с держателем бумаги
Дополнительное оборудование		
	Лазерная указка	Дальность луча не менее 30м
	Указка телескопическая складная	материал: металл, Резина. Раздвижная длиной до 2,5м
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов	модельсимулятор производственной линии
	Учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	модельсимулятор производственной линии
	Учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	модельсимулятор производственной линии
	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Электронные плакаты
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см

	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой пвх, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах
	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
	Шкаф для приборов	двухстворчатый
	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
	Стул компьютерный	Стандарт Престиж ткань
	Стол офисный	1200х600
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
	pH-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-электрод;
	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,

	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".
	Лабораторный стол с мойкой	
	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская;
		пеннивейт; зерно; ньютон.
	Центрифуга лабораторная	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.4. Оснащение мастерских

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях Пищевой промышленности сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 13.009 Производство, первичная обработка и хранение продукции растениеводства.

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

Наименование рабочего места, участка «Лаборант»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
	Шкаф сушильный	Обеспечивающий создание и поддержание
1	электрический,	температуры в рабочей зоне высушивания от 100 °С до 150 °С, с отклонением от заданного значения не более ± 2 °С. Мощность нагрева должна быть такой, чтобы сушильный шкаф, отрегулированный на температуру (130 1 2) °С, мог восстановить заданную температуру не более чем через 15 мин после загрузки максимального числа проб (при полной загрузке рабочей зоны высушивания). Продолжительность восстановления температуры до 105 °С в камере сушильного шкафа после загрузки в нее бюкс с навесками не более 4 мин.
2	Весы неавтоматического действия	С пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,01 г; ± 1 г.
4	Сито из решетного полотна	С круглыми отверстиями диаметром 5,0 мм (полотно 1-50)

5	Мельница лабораторная	Обеспечивающая измельчение зерна до заданной крупности. Мельница должна быть изготовлена из материала, который не поглощает влагу, легко очищается, обеспечивает быстрое и однородное по крупности измельчение зерна без выделения тепла и без контакта с окружающим воздухом
6	Влагомеры диэлькометрические	Обеспечивающие измерение влажности зерна в диапазоне от 5 % до 40 % с абсолютной погрешностью, не более: ±1,0 % в диапазоне измерения влажности зерна до 17.0 % включительно; -± 1,5 % в диапазоне измерения влажности зерна свыше 17,0 %.
7	Пурка рабочая	С номинальной вместимостью мерки (измерительного контейнера) 1 дм3, состоящая из загрузочного цилиндра, воронки, предварительной мерки, ножа, поршня (падающего груза), мерки (измерительного контейнера) и основания. Допускается использовать пурку различных моделей, отвечающую техническим характеристикам данного стандарта
9	Весы лабораторные	С погрешностью взвешивания не более 0.01 г
10	Лупа зерновая	Кратность увеличения 4.5
11	Комплект лабораторных сит	Из решетного полотна с круглыми отверстиями диаметром 1,5 и 2,5 мм
	Устройство для отмывания	Поверхность рабочего узла должна отвечать
12	клейковин	требованиям, обеспечивающим достоверность получаемых результатов: конфигурация поверхности рабочего органа должна иметь расположенные под определенными углами рифли; резина должна соответствовать ГОСТ и иметь необходимую твердость и шероховатость, которые бы обеспечивали получение результатов, не превышающих допускаемые расхождения с результатами, получаемыми при отмывании ручным способом
13	Шкаф сушильный,	Обеспечивающий температуру нагрева (105 ± 2) °С
14	Стол лабораторный	Стол лабораторный С-400 установлен на металлический каркас из профильных труб 25х50 с полимерно-порошковым покрытием и регулируемыми опорами. Столешница облицована химостойким пластиком с 2-х сторон
15	Шкаф лабораторный	Шкаф для лабораторной посуды ЛК-400 ШЛП, Материал корпуса ЛДСП
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

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

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**	**Количество**
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15

4	Учебный комплект КОМПАС-3D v20 на 50 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении.		1
5	Архиватор WinRar		15
6	Архиватор 7-Zip		15
7	Антивирус Kaspersky		15
8	Яндекс.Браузер		15
9	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)		15
10	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)		15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практикоориентированного 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;

 может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13.009 Производство, первичная обработка и хранение продукции растениеводства, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

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

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

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

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

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

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

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Мышкаар Э.И.	Заместитель директора по ПР
Чаптый-оол С.В.	Преподаватель ГБПОУ РТ «ТАПТ»
Чалзып А.В.	Преподаватель ГБПОУ РТ «ТАПТ»

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Ондар О.В.	Заместитель директора по УР