



ООО «Агрофирма
«Труд»

*Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский
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
(ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на
автоматизированных технологических линиях)**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника
"техник-технолог"**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Утверждено Приказом ГБПОУ ПАПТ

**Согласовано с предприятием-работодателем
наименование организации-работодателя**

протокол № 1 от 29 августа 2024 г.

приказ № от 29 августа 2024 г.

Директор /А.И. Трофимова/

подпись

ООО Агрофирма «Труд»
Генеральный директор /В.Ю. Юшков/

подпись

2024 год

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБПОУ «ПАИТ»

А.И. Трофимова
" 28 " августа 2024 г.



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО Агрофирма «Труд»

В.Ю. Юшков
" 28 " августа 2024 г.



Организация разработчик – ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» совместно с работодателем - представителем Пермского сельскохозяйственного образовательно-производственного кластера ООО Агрофирма «Труд»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.3. Матрица компетенций выпускника	58
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	68
5.1. Учебный план	68
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	72
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	73
5.4. Календарный учебный график	80
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	82
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	82
5.7. Практическая подготовка	82
5.8. Государственная итоговая аттестация	83
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	83
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	83
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	84
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	84
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	86
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации/Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья");

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н 1. об утверждении Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОДБ – общеобразовательные дисциплины (базовые);

ОДП- общеобразовательные дисциплины (профильные);

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОПЦ – общепрофессиональный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ВПК – вариативная профессиональная компетенция

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда Лица не моложе 18 лет Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022г. N 341 об утверждении ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья-2 разряда 16061 Оператор сушильного оборудования -3 разряда 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа – 3 разряда	
Направленности (при наличии)	- Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	2550
социально-гуманитарный цикл	248	126
общепрофессиональный цикл	232	102
профессиональный цикл	2256	1582
в т.ч. практика:	1080	1080
- учебная	504	504
- производственная	576	576
Вариативная часть образовательной программы	822	548
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50%)	822	548

объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	28	26
МДК.01.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	144	22
МДК.01.03 Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	78	24
МДК.01.04 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	36	28
МДК.01.05 Выполнение работ по профессии 16061 Оператор сушильного оборудования	66	66
УП.01.01 Учебная практика	36	36
ПП.01.01 Производственная практика	108	108
МДК.02.03.02.01 Организационно-технологические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18	10
МДК.02.03.02.02 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	20	20
МДК.02.03 Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	36	22
УП.02.01 Учебная практика	36	22
ДПБ 01.01 Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	60	8
ДПБ 01.02 Техническое обслуживание технологического оборудования производства овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией	51	51
ДПБ 01.03 Ремонт и наладка оборудования по производству овощных культур	33	33
ДПБ УП 01.01 Учебная практика	36	36
ДПБ ПП 01.01 Производственная практика	36	36
Всего	4428	2550

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименовани	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
---	-------------------	-----------------------	------------------------	-----------------------

	е ПС			
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н	А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	ДПБ.01 Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации

		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания:

	учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		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	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		Н 1.1./01. Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н 1.1./02. 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, контрольно-измерительных 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, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Н 1.1./06. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.
		Умения:

		У 1.1./01. Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. У 1.1./02. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки У 1.1./03. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья У 1.1./04. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией У 1.1./05. Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1./06. Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1./07. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий
--	--	--

		производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1./08. Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде У 1.1./09. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. У 1.1./10. Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья.
		Знания: З 1.1./01. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 1.1./02. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./03. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./04. Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./05. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании

		производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./06. Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./07. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1./08. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья З 1.1./09. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 1.1./10. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде З 1.1./11. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству
--	--	---

		продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
		Н 1.2./01. 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 комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2./05. Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2./06. Упаковка готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2./07. Маркировка готовой комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2./08. Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		Н 1.2./09. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде
		Умения:
		У 1.2./01. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с

		технологическими инструкциями У 1.2./02. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян У 1.2./03. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У 1.2./04. Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У 1.2./05. Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству У 1.2./06. Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна У 1.2./07. Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой У 1.2./08. Эксплуатировать оборудование для упаковки комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании У 1.2./09. Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании У 1.2./10. Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян У 1.2./11. Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, комбикормовой продукции на автоматизированных
--	--	--

		линиях У 1.2./12. Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян У 1.2./13. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции У 1.2./14. Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях У 1.2./15. Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции У 1.2./16. Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян У 1.2./17. Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У 1.2./18. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями У 1.2./19. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях У 1.2./20. Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и
--	--	---

		семян в соответствии с технологическими инструкциями У 1.2./21. Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		Знания:
		З 1.2./ 01. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян З 1.2./ 02. Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции З 1.2./ 03. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян З 1.2./04. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции З 1.2./05. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян З 1.2./06. Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья З 1.2./07. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян З 1.2./08. Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян З 1.2./09. Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции З 1.2./10. Порядок регулирования параметров работы технологического

		оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян З 1.2./11. Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы З 1.2./12. Порядок, этапы и операции составления помольных смесей З 1.2./13. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов З 1.2./14. Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей З 1.2./15. Правила и порядок очистки зерна З 1.2./16. Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида З 1.2./17. Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян З 1.2./18. Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу З 1.2./19. Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур З 1.2./20. Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование З 1.2./21. Правила сушки зерна и семян различных культур З 1.2./22. Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силос З 1.2./23. Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении З 1.2./24. Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции З 1.2./25. Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов З 1.2./26. Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
--	--	---

		З 1.2./27. Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции З 1.2./28. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян З 1.2./29. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян З 1.2./30. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях З 1.2./31. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде З 1.2./32. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ВПК 1.2/01 Подготовка сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.	Навыки: Н ВПК 1.2./01/01 Подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции Н ВПК 1.2./01/02. Выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; Умения: У ВПК 1.2./01/01. Рассчитывать площади размещения растениеводческой продукции на хранение для разных типов хранилищ;

		У ВПК 1.2./01/02. Соблюдать сроки и режимы хранения; У ВПК 1.2./01/03. Выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией; У ВПК 1.2./01/04. Производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства Знания: З ВПК 1.2./01/01. Устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства З ВПК 1.2./01/02. Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции; З ВПК 1.2./01/03. Условия транспортировки продукции растениеводства З ВПК 1.2./01/04. Порядок реализации продукции растениеводства требования к оформлению документов.
	ВПК 1.3 Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	Навыки: Н ВПК 1.3./01.Выявление неисправных узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования Н ВПК 1.3./02. Комплектация узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования Н ВПК 1.3./03. .Проверка комплектности узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования Н ВПК 1.3./04. Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования Н ВПК 1.3./05. Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования Умения: У ВПК 1.3./01. Использовать контрольно-измерительный инструмент для выявления неисправных узлов и механизмов У ВПК 1.3./02. Осуществлять выбор оборудования, оснастки для ремонта узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У ВПК 1.3./03. Использовать оснастку, пневматическое, электрическое,

		слесарно-механическое оборудование и инструмент при ремонте узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У ВПК 1.3./04. Использовать нормативно-техническую документацию по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У ВПК 1.3./05. Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда
		Знания:
		З ВПК 1.3./01. Назначение и конструктивное устройство узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З ВПК 1.3./02. Основные приемы слесарных работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З ВПК 1.3./03. Технические условия на ремонт узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З ВПК 1.3./04. Методы выявления и способы устранения дефектов в работе узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З ВПК 1.3./05. Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
	ВПК 1.4 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Навыки:
		Н ВПК 1.4./01. Участия в выборе методов и способов хранения продукции растениеводства и животноводства; Н ВПК 1.4./02. Составлять план размещения продукции Н ВПК 1.4./03. Ведения документации установленного образца
		Умения: У ВПК 1.4./01. Определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства; У ВПК 1.4./02. Составлять план размещения продукции; У ВПК 1.4./03. Соблюдать сроки и режимы хранения; У ВПК 1.4./04. Производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства; У ВПК 1.4./05. Вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции,

		в т. ч. некондиционной У ВПК 1.4./06. Готовить продукцию к реализации
		Знания:
		З ВПК 1.4./01. Правила приема сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества сдаваемой продукции; З ВПК 1.4./02. Государственные стандарты или технические условия; способы устранения дефектов и причины их возникновения; З ВПК 1.4./03. Правила оформления установленной документации.
	ВПК 1.5. Выполнение работ по профессии 16061 Оператор сушильного оборудования	Навыки:
		Н ВПК 1.5./01. Ведения процесса подсушки стланцевой тресты, волокна, семян и отходов трепания лубяных культур в камерных, конвейерных паровых и дымогазовых сушильных машинах, а также суши моченцовой и паренцовой тресты лубяных культур и мокрого луба в конвейерных паровых сушильных машинах под руководством оператора более высокой квалификации.
		Н ВПК 1.5./02. Формирования слоя сырья заданной толщины для непрерывной подачи на транспортер сушильной машины, к комлеподбивателю, в слоеформирующий механизм
		Н ВПК 1.5./03. Равномерная загрузка вручную материалов на транспортер сушильной машины с соблюдением установленной плотности. При подаче сырья пневмотранспортом
		Н ВПК 1.5./04. Контроль и обеспечение заданной толщины слоя материалов на питающем транспортере сушильной машины
		Н ВПК 1.5./05. Выполнение работ по сушке мокрых снопов сырья (после промприготовления) на полях суши.
		Н ВПК 1.5./06. Обслуживание машины по разрезанию стеблей и обрезке корней, установленной в потоке с сушильной машиной.
		Умения:
		У ВПК 1.5./01. Вести процесс сушки измельченной древесины в производстве древесной муки; У ВПК 1.5./02. Контролировать работу бункеров транспортного и пневмотранспортного оборудования; Н ВПК 1.5./03. Обеспечивать заданный режим работы сушилок
		Знания:

		3 ВПК 1.5./01. Устройство и правила регулирования обслуживаемого оборудования и механизмов; основные свойства и качественные признаки лубяного сырья, волокна, луба, отходов трепания и семян, технологический процесс их сушки; плотность загрузки материала; 3 ВПК 1.5./02. Правила резки стеблей и обрезки корней; 3 ВПК 1.5./03. Правила управления механизмами загрузки и регулирования подачи сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки: Н 2.1/ 01. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно – технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Н 2.1/ 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 2.1/ 03. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами- графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Н 2.1/04. Осуществление безопасного хранения, применение и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии нормативно – технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из

		растительного сырья. Н 2.1/05. Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в т.ч в электронном виде. Умения: У 2.1./01. Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно – технической документации к лабораторным условиям. У 2.1/02. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1/03. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1/04. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1./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 2.1 /06. Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. У 2.1./07. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование У У 2.1./08 Для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. У 2.1./08. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований. У 2.1./09. Соблюдать требования охраны труда при работе с
--	--	--

		химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием У 2.1./10. Проверять сроки действия применяемых стандарт – титров, химических реактивов и растворов. У 2.1./11. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 2.1./12. 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 2.1./13. Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований. У 2.1./14. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации У 2.1./15. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным ПО при обработке данных контрольно – измерительных приборов и лабораторного оборудования. У 2.1./16. Использовать ИКТ технологии сбора, размещения, хранения и накопления, преобразования и передачи данных в профессионально – ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. У 2.1./17. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты. У 2.1./18. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в т.ч в электронном виде Знания: З 2.1./01. Требования к рабочему месту по проведению исследований
--	--	---

		качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 3 2.1./02. Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. 3 2.1./03. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации 3 2.1./04. Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами 3 2.1./05. Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1./06. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1./07. Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований 3 2.1./08. Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 3 2.1./09. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. 3 2.1./10. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1./11. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1./12. Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и
--	--	--

	ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.1./13. Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1./14. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 2.1./15. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, 3 2.1./16. Требования охраны труда, санитарной и пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Навыки: Н 2.2./01. 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 2.2./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 2.2./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 2.2./04. Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Н 2.2./05. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Н 2.2./06. Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Умения: У 2.2./01. Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. У 2.2./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 2.2./03. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами У 2.2./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 2.2./05. Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./06. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./07. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования У 2.2./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 2.2./09. Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./10. Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./11. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
--	--	--

		У 2.2./12. Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./13. Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./14. Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У 2.2./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 2.2./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 2.2./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 2.2./18. Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./19. Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У 2.2./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 2.2./21. Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--

		У 2.2./22. Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./23. Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./24. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./25. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава У 2.2./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 2.2./27. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2./28. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде Знания: 3 2.2 /01 Технологический процесс приготовления питательных сред. 3 2.2/02. Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения 3 2.2/03. Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа 3 2.2/04. Методика проведения полярографических, спектральных и
--	--	---

		пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений 3 2.2/05. Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2/06. Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами 3 2.2/07. Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2/08. Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2 /09. Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2/10. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2 /11. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2 /12. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и
--	--	---

	ВПК 2.2/01 Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Навыки: Н ВПК 2.2./01/01 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
		Умения.:
		У ВПК 2.2./01/01 Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов У ВПК 2.2./01/02. 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
		Знания: З ВПК 2.2 /01/01. 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
	ВПК 2.3 Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	Навыки:
		Н ВПК 2.3./01. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической

		документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Н ВПК 2.3./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 ВПК 2.3./03. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Н ВПК 2.3./04. Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Н ВПК 2.3./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 Умения: У ВПК 2.3/01. Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и
--	--	---

		лабораторным условиям У ВПК 2.3/02. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У ВПК 2.3/03. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У ВПК 2.3/04. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У ВПК 2.3/05. 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 ВПК 2.3/06. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора У ВПК 2.3/07. Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования У ВПК 2.3/08. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования У ВПК 2.3/09. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований У ВПК 2.3/10. Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием У ВПК 2.3/11. Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов У ВПК 2.3/12. Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов
--	--	--

		применяемых контрольно-измерительных приборов У ВПК 2.3/13. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У ВПК 2.3/14. 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 ВПК 2.3/15. Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований У ВПК 2.3/16. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации У ВПК 2.3/17. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования У ВПК 2.3/18. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.3/19. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У ВПК 2.3/20. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде Знания: З ВПК 2.3/01. Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания З ВПК 2.3/02. Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения
--	--	---

		лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 3 ВПК 2.3/03. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации 3 ВПК 2.3/04. Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами 3 ВПК 2.3/05. Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 ВПК 2.3/06. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 ВПК 2.3/07. Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований 3 ВПК 2.3/08. Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 3 ВПК 2.3/09. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора 3 ВПК 2.3/10. Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 ВПК 2.3/11. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 ВПК 2.3/12. Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания
--	--	---

	ВПК 2.4 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	из растительного сырья 3 ВПК 2.3/13. Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 ВПК 2.3/14. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.3/15. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.3/16. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Навыки: Н ВПК 2.4/01. 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 ВПК 2.4/02. 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 ВПК 2.4/03. 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 ВПК 2.4/04. Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Н ВПК 2.4/05. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Н ВПК 2.4/06. Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Н ВПК 2.4/07. Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Умения: У ВПК 2.4/01. Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья,
--	--	---

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/02. Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/03. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами У ВПК 2.4/04. 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 ВПК 2.4/05. Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/06. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/07. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования У ВПК 2.4/08. 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 ВПК 2.4/09. Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/10. Анализировать рабочие растворы на соответствие
--	--	---

		требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/11. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии У ВПК 2.4/12. Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/13. Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/14. Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции У ВПК 2.4/15. Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/16. 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 ВПК 2.4/17. Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/18. Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/19. Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
--	--	--

		У ВПК 2.4/20. Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/21. Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/22. Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/23. Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/24. Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/25. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава У ВПК 2.4/26. Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/27. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У ВПК 2.4/28. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
--	--	--

		У ВПК 2.4/29. 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 ВПК 2.4/30. 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 Знания: 3 ВПК 2.4/01. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции 3 ВПК 2.4/02. Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 3 ВПК 2.4/03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 3 ВПК 2.4/04. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/05. Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/06. Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде 3 ВПК 2.4/07. Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/08 . Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической
--	--	---

		посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/09. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/10. Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/11. Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/12. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации 3 ВПК 2.4/13. Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии 3 ВПК 2.4/14. Способы установки ориентировочных титров 3 ВПК 2.4/15. Требования, предъявляемые к рабочим растворам 3 ВПК 2.4/16. Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним 3 ВПК 2.4/17. Технологический процесс приготовления питательных сред 3 ВПК 2.4/18. Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
--	--	---

		3 ВПК 2.4/19. Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа 3 ВПК 2.4/20 Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений 3 ВПК 2.4/21. 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 3 ВПК 2.4/22 . Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами 3 ВПК 2.4/23. 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 3 ВПК 2.4/24. Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/25. Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 ВПК 2.4/26. Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде 3 ВПК 2.4/27. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных
--	--	---

		систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З ВПК 2.4/28. 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 ВПК 2.4/29. 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 ВПК 2.4/30. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		Н 3.1./01. Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса Н 3.1/02. Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
		Умения:
		У 3.1/01. Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
		Знания:
		З 3.1/01. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций на линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		Н 3.2./01. Подготовка материалов для проведения внутренних аудитов в целях оценки результативности функционирования системы прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
		Умения:
		У 3.2/01. Организовать работу коллектива исполнителей У 3.2. /02. Умение отслеживать ход выполнения работ, анализировать отклонения от плана и принимать корректирующие действия
		Знания:
		З 3.2/01. Основные методы организации работы исполнителей.(Регламентирующие, дисциплинарные, распорядительные, правовые, идеологические)
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		Н 3.3./01. Обучение персонала требованиям по выполнению плана прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
		Умения:
		У 3.3./01. Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
		Знания:
		З 3.3. /01.Методы обучения персонала технологии прослеживаемости пищевой продукции З 3.3 /02. Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на технологических линиях производства и обращения на рынке пищевой продукции
Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных	ДПБ.01.01 ВПК 1.1 Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		Н ДПБ ВПК.1.1./01. Выбор технологии хранения различных видов овощей Н ДПБ. ВПК.1.1./02. Подготовка сооружений и оборудования для подготовки к хранению и транспортировке овощной продукции Н ДПБ. ВПК.1.1./03. анализ условий хранения и транспортировки

технологических линиях		овощной продукции; Н ДПБ. ВПК.1.1./04. Определения качества овощной продукции при хранении и транспортировке Н ДПБ. ВПК.1.1./05. выбор сроков и режимов хранения овощных культур, корнеплодов, лука и чеснока, картофеля
		Умения:
		У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/01. Оценивать качество овощей по органолептическим и физико – химическим показателями при выполнении технологических операций по подготовке овощей к хранению и транспортировке. У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/02. Выполнять послеуборочную товарную обработку продукции., предреализационную товарную обработку. У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/03. Выполнять сортировку, калибровку и др. специфичные и вспомогательные операции. У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/04. Рассчитывать естественная и фактическая убыль массы при хранении плодоовощной продукции, проводить расчеты списания продукции на естественную убыль. У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/05. организовывать контроль режима хранения картофеля и овощей У ДПБ.01.01 ВПК.1.1/06. Работать с нормативной документацией, информационными источниками
		Знания:
		З ДПБ.01.01 ВПК.1.1/01. основы стандартизации и подтверждения качества овощной продукции З ДПБ.01.01 ВПК.1.1/02. нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации овощной продукции З ДПБ.01.01 ВПК.1.1/03. методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении овощей З ДПБ. 01.01 ВПК.1.1/04. порядок реализации овощной продукции
	ДПБ. 01.01 ВПК 1.2.Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур в соответствии с эксплуатационной	Навыки: Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./01. Проверка исправности технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях для подготовки к хранению и транспортировке овощных культур в соответствии с

	документацией	эксплуатационной документацией Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./02. Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по подготовке овощей к хранению и транспортировке согласно графикам профилактической обработки Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./03. Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях по подготовке к хранению и транспортировке овощной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./04. Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке к хранению и транспортировке овощной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./05. Подготовка рабочего места, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса по подготовке овощей к хранению и транспортировке в соответствии с эксплуатационной документацией Н ДПБ.01.01 ВПК.1.2./06. Ведение документации по обслуживанию оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по подготовке к хранению и транспортировке овощной продукции, в том числе в электронном виде Умения: У ДПБ.01.01 ВПК.1.2./01. Визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке в соответствии с эксплуатационной документацией Знания: З ДПБ.01.01 ВПК.1.2./01. Виды хранилищ, их классификация и характеристика. Устройство, размещение и требования к размещению
--	---------------	--

		3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./02. Оборудование линий по товарной обработке картофеля и овощей. Устройство, принцип работы. 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./03. Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке. 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./04. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке. 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./05. Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке. 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./06. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке. 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./07. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке, в том числе в электронном виде 3 ДПБ.01.01 ВПК.1.2./08. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке к хранению и транспортировке овощей и картофеля.
	ДПБ.01.01. ВПК 1.3. Техническое обслуживание и наладка	Навыки:
		Н ДПБ.01.01 ВПК.1.3./01. Комплектация узлов и механизмов техники

	оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.	для овощехранилищ. Н ДПБ.01.01 ВПК.1.3./02. Проверка комплектности узлов и механизмов техники для овощехранилищ
		Умения:
		У ДПБ.01.01 ВПК.1.3./01. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по подготовке овощей к хранению и транспортировке в соответствии с эксплуатационной документацией.
		У ДПБ.01.01 ВПК.1.3./02. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по подготовке овощей к хранению и транспортировке согласно графикам профилактической обработки
		Знания:
Вариативная часть	ВПК 01.01 Информационные системы в профессиональной деятельности	З ДПБ.01.01 ВПК.1.3./01. Назначение и конструктивное устройство узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ.
		З ДПБ.01.01 ВПК.1.3./02. Основные приемы по техническому обслуживанию узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ.
		З ДПБ.01.01 ВПК.1.3./03. Методы выявления и способы устранения дефектов в работе узлов и механизмов техники для овощехранилищ и картофелехранилищ
		З ДПБ.01.01 ВПК.1.3./04 .Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
		Уметь:
		У ВПК 01.01/01. 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 ВПК 01.01/02. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических

		линий производства продуктов питания из растительного сырья; У ВПК 01.01/03. Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; У ВПК 01.01/04. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; Знать: З ВПК 01.01/01. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; З ВПК 01.01/02. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З ВПК 01.01/03. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; З ВПК 01.01/04. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных
--	--	---

		систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;
	ВПК 01.02 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян	Уметь:
		У ВПК 01.02/01. 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 ВПК 01.02/02. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;
		У ВПК 01.02/03. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;
		Знать:
		З ВПК 01.02/01. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян;
		З ВПК 01.02/02. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян;
		З ВПК 01.02/03. 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 ВПК 01.02/04. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке

		зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ВПК 01.03 Информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Уметь:	
	У ВПК 01.03/01. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;	
	У ВПК 01.03/02. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным ПО при обработке данных контрольно – измерительных приборов и лабораторного оборудования;	
	У ВПК 01.03/03. Использовать ИКТ технологии сбора, размещения, хранения и накопления, преобразования и передачи данных в профессионально – ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	
	Знать	
	З ВПК 01.03/01. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	
ВПК 01.04 Информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	З ВПК 01.03/02. 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;	
	Уметь:	
	У ВПК 01.04/01. 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 ВПК01.04/02. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-	

	сырья	ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; У ВПК 01.04/03. 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 ВПК 01.04/04. 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; Знать: З ВПК 01.04/01. 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 ВПК 01.04/02. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; З ВПК 01.04/03. 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;
	ВПК 01.05 Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления	Уметь: У ВПК 01.05/0.1 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; У ВПК 01.05/02. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,

		накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; У ВПК 01.05/03. Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;
		Знать:
		З ВПК 01.05/01. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; З ВПК 01.05/02. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З ВПК 01.05/03. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З ВПК 01.05/04. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	<i>ПК 1.1</i> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических лини	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		<i>ПК 1.2</i> Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	22.003	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических лини	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

	ВД 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003	В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/02.4. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	17282 Приемщик сельскохозяйственных	ВПК 1.4 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик	Единый тарифно- квалификационный справочник работ и	"Профессии рабочих, общие для	Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья.

	продуктов и сырья	сельскохозяйственных продуктов и сырья	профессий рабочих	всех отраслей народного хозяйства". ЕКТС (Постановление от 31 января 1985 г. п 31/3-30)	Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации.
ВД по запросу работодателя	16061 Оператор сушильного оборудования (дополнительная квалификация)	ПК 1.8 Осуществлять техническое обслуживание сушильного оборудования ПК 1.9 Обеспечивать заданный режим работы сушилок	Единый тарифно- квалификационный справочник работ и профессий рабочих	"Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства". ЕКТС (Постановление от 31 января 1985 г. п 31/3-30)	
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	ДПБ.01.01 ВПК 1.1 Выполнение технологических операций по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля в	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует

		соответствии с технологическими инструкциями ДПБ. 01.01 ВПК 1.2. Техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки к хранению овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией ДПБ.01.01. ВПК 1.3. Техническое обслуживание и наладка оборудования по подготовке к хранению и транспортировке овощных культур и картофеля.			
--	--	--	--	--	--

62

107

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)								Профессиональные компетенции (ПК)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		ОК 1.1.	ОК 1.2.	ОК 2.1.	ОК 2.2.	ОК 3.1.	ОК 3.2.	ОК 4.1.	ОК 4.2.	ОК 4.3.	ОК 4.4.	ОК 4.5.	ОК 4.6.	ОК 4.7.	ОК 4.8.	ОК 4.9.	ОК 4.10.	ОК 4.11.	ОК 4.12.	ОК 4.13.	ОК 4.14.	ОК 4.15.	ОК 4.16.	ОК 4.17.	ОК 4.18.	ОК 4.19.	ОК 4.20.	ОК 4.21.	ОК 4.22.	ОК 4.23.	ОК 4.24.	ОК 4.25.	ОК 4.26.	ОК 4.27.	ОК 4.28.	ОК 4.29.	ОК 4.30.	ОК 4.31.	ОК 4.32.	ОК 4.33.	ОК 4.34.	ОК 4.35.	ОК 4.36.	ОК 4.37.	ОК 4.38.	ОК 4.39.	ОК 4.40.	ОК 4.41.	ОК 4.42.	ОК 4.43.	ОК 4.44.	ОК 4.45.	ОК 4.46.	ОК 4.47.	ОК 4.48.	ОК 4.49.	ОК 4.50.	ОК 4.51.	ОК 4.52.	ОК 4.53.	ОК 4.54.	ОК 4.55.	ОК 4.56.	ОК 4.57.	ОК 4.58.	ОК 4.59.	ОК 4.60.	ОК 4.61.	ОК 4.62.	ОК 4.63.	ОК 4.64.	ОК 4.65.	ОК 4.66.	ОК 4.67.	ОК 4.68.	ОК 4.69.	ОК 4.70.	ОК 4.71.	ОК 4.72.	ОК 4.73.	ОК 4.74.	ОК 4.75.	ОК 4.76.	ОК 4.77.	ОК 4.78.	ОК 4.79.	ОК 4.80.	ОК 4.81.	ОК 4.82.	ОК 4.83.	ОК 4.84.	ОК 4.85.	ОК 4.86.	ОК 4.87.	ОК 4.88.	ОК 4.89.	ОК 4.90.	ОК 4.91.	ОК 4.92.	ОК 4.93.	ОК 4.94.	ОК 4.95.	ОК 4.96.	ОК 4.97.	ОК 4.98.	ОК 4.99.	ОК 4.100.	ОК 4.101.	ОК 4.102.	ОК 4.103.	ОК 4.104.	ОК 4.105.	ОК 4.106.	ОК 4.107.	ОК 4.108.	ОК 4.109.	ОК 4.110.	ОК 4.111.	ОК 4.112.	ОК 4.113.	ОК 4.114.	ОК 4.115.	ОК 4.116.	ОК 4.117.	ОК 4.118.	ОК 4.119.	ОК 4.120.	ОК 4.121.	ОК 4.122.	ОК 4.123.	ОК 4.124.	ОК 4.125.	ОК 4.126.	ОК 4.127.	ОК 4.128.	ОК 4.129.	ОК 4.130.	ОК 4.131.	ОК 4.132.	ОК 4.133.	ОК 4.134.	ОК 4.135.	ОК 4.136.	ОК 4.137.	ОК 4.138.	ОК 4.139.	ОК 4.140.	ОК 4.141.	ОК 4.142.	ОК 4.143.	ОК 4.144.	ОК 4.145.	ОК 4.146.	ОК 4.147.	ОК 4.148.	ОК 4.149.	ОК 4.150.	ОК 4.151.	ОК 4.152.	ОК 4.153.	ОК 4.154.	ОК 4.155.	ОК 4.156.	ОК 4.157.	ОК 4.158.	ОК 4.159.	ОК 4.160.	ОК 4.161.	ОК 4.162.	ОК 4.163.	ОК 4.164.	ОК 4.165.	ОК 4.166.	ОК 4.167.	ОК 4.168.	ОК 4.169.	ОК 4.170.	ОК 4.171.	ОК 4.172.	ОК 4.173.	ОК 4.174.	ОК 4.175.	ОК 4.176.	ОК 4.177.	ОК 4.178.	ОК 4.179.	ОК 4.180.	ОК 4.181.	ОК 4.182.	ОК 4.183.	ОК 4.184.	ОК 4.185.	ОК 4.186.	ОК 4.187.	ОК 4.188.	ОК 4.189.	ОК 4.190.	ОК 4.191.	ОК 4.192.	ОК 4.193.	ОК 4.194.	ОК 4.195.	ОК 4.196.	ОК 4.197.	ОК 4.198.	ОК 4.199.	ОК 4.200.	ОК 4.201.	ОК 4.202.	ОК 4.203.	ОК 4.204.	ОК 4.205.	ОК 4.206.	ОК 4.207.	ОК 4.208.	ОК 4.209.	ОК 4.210.	ОК 4.211.	ОК 4.212.	ОК 4.213.	ОК 4.214.	ОК 4.215.	ОК 4.216.	ОК 4.217.	ОК 4.218.	ОК 4.219.	ОК 4.220.	ОК 4.221.	ОК 4.222.	ОК 4.223.	ОК 4.224.	ОК 4.225.	ОК 4.226.	ОК 4.227.	ОК 4.228.	ОК 4.229.	ОК 4.230.	ОК 4.231.	ОК 4.232.	ОК 4.233.	ОК 4.234.	ОК 4.235.	ОК 4.236.	ОК 4.237.	ОК 4.238.	ОК 4.239.	ОК 4.240.	ОК 4.241.	ОК 4.242.	ОК 4.243.	ОК 4.244.	ОК 4.245.	ОК 4.246.	ОК 4.247.	ОК 4.248.	ОК 4.249.	ОК 4.250.	ОК 4.251.	ОК 4.252.	ОК 4.253.	ОК 4.254.	ОК 4.255.	ОК 4.256.	ОК 4.257.	ОК 4.258.	ОК 4.259.	ОК 4.260.	ОК 4.261.	ОК 4.262.	ОК 4.263.	ОК 4.264.	ОК 4.265.	ОК 4.266.	ОК 4.267.	ОК 4.268.	ОК 4.269.	ОК 4.270.	ОК 4.271.	ОК 4.272.	ОК 4.273.	ОК 4.274.	ОК 4.275.	ОК 4.276.	ОК 4.277.	ОК 4.278.	ОК 4.279.	ОК 4.280.	ОК 4.281.	ОК 4.282.	ОК 4.283.	ОК 4.284.	ОК 4.285.	ОК 4.286.	ОК 4.287.	ОК 4.288.	ОК 4.289.	ОК 4.290.	ОК 4.291.	ОК 4.292.	ОК 4.293.	ОК 4.294.	ОК 4.295.	ОК 4.296.	ОК 4.297.	ОК 4.298.	ОК 4.299.	ОК 4.300.	ОК 4.301.	ОК 4.302.	ОК 4.303.	ОК 4.304.	ОК 4.305.	ОК 4.306.	ОК 4.307.	ОК 4.308.	ОК 4.309.	ОК 4.310.	ОК 4.311.	ОК 4.312.	ОК 4.313.	ОК 4.314.	ОК 4.315.	ОК 4.316.	ОК 4.317.	ОК 4.318.	ОК 4.319.	ОК 4.320.	ОК 4.321.	ОК 4.322.	ОК 4.323.	ОК 4.324.	ОК 4.325.	ОК 4.326.	ОК 4.327.	ОК 4.328.	ОК 4.329.	ОК 4.330.	ОК 4.331.	ОК 4.332.	ОК 4.333.	ОК 4.334.	ОК 4.335.	ОК 4.336.	ОК 4.337.	ОК 4.338.	ОК 4.339.	ОК 4.340.	ОК 4.341.	ОК 4.342.	ОК 4.343.	ОК 4.344.	ОК 4.345.	ОК 4.346.	ОК 4.347.	ОК 4.348.	ОК 4.349.	ОК 4.350.	ОК 4.351.	ОК 4.352.	ОК 4.353.	ОК 4.354.	ОК 4.355.	ОК 4.356.	ОК 4.357.	ОК 4.358.	ОК 4.359.	ОК 4.360.	ОК 4.361.	ОК 4.362.	ОК 4.363.	ОК 4.364.	ОК 4.365.	ОК 4.366.	ОК 4.367.	ОК 4.368.	ОК 4.369.	ОК 4.370.	ОК 4.371.	ОК 4.372.	ОК 4.373.	ОК 4.374.	ОК 4.375.	ОК 4.376.	ОК 4.377.	ОК 4.378.	ОК 4.379.	ОК 4.380.	ОК 4.381.	ОК 4.382.	ОК 4.383.	ОК 4.384.	ОК 4.385.	ОК 4.386.	ОК 4.387.	ОК 4.388.	ОК 4.389.	ОК 4.390.	ОК 4.391.	ОК 4.392.	ОК 4.393.	ОК 4.394.	ОК 4.395.	ОК 4.396.	ОК 4.397.	ОК 4.398.	ОК 4.399.	ОК 4.400.	ОК 4.401.	ОК 4.402.	ОК 4.403.	ОК 4.404.	ОК 4.405.	ОК 4.406.	ОК 4.407.	ОК 4.408.	ОК 4.409.	ОК 4.410.	ОК 4.411.	ОК 4.412.	ОК 4.413.	ОК 4.414.	ОК 4.415.	ОК 4.416.	ОК 4.417.	ОК 4.418.	ОК 4.419.	ОК 4.420.	ОК 4.421.	ОК 4.422.	ОК 4.423.	ОК 4.424.	ОК 4.425.	ОК 4.426.	ОК 4.427.	ОК 4.428.	ОК 4.429.	ОК 4.430.	ОК 4.431.	ОК 4.432.	ОК 4.433.	ОК 4.434.	ОК 4.435.	ОК 4.436.	ОК 4.437.	ОК 4.438.	ОК 4.439.	ОК 4.440.	ОК 4.441.	ОК 4.442.	ОК 4.443.	ОК 4.444.	ОК 4.445.	ОК 4.446.	ОК 4.447.	ОК 4.448.	ОК 4.449.	ОК 4.450.	ОК 4.451.	ОК 4.452.	ОК 4.453.	ОК 4.454.	ОК 4.455.	ОК 4.456.	ОК 4.457.	ОК 4.458.	ОК 4.459.	ОК 4.460.	ОК 4.461.	ОК 4.462.	ОК 4.463.	ОК 4.464.	ОК 4.465.	ОК 4.466.	ОК 4.467.	ОК 4.468.	ОК 4.469.	ОК 4.470.	ОК 4.471.	ОК 4.472.	ОК 4.473.	ОК 4.474.	ОК 4.475.	ОК 4.476.	ОК 4.477.	ОК 4.478.	ОК 4.479.	ОК 4.480.	ОК 4.481.	ОК 4.482.	ОК 4.483.	ОК 4.484.	ОК 4.485.	ОК 4.486.	ОК 4.487.	ОК 4.488.	ОК 4.489.	ОК 4.490.	ОК 4.491.	ОК 4.492.	ОК 4.493.	ОК 4.494.	ОК 4.495.	ОК 4.496.	ОК 4.497.	ОК 4.498.	ОК 4.499.	ОК 4.500.	ОК 4.501.	ОК 4.502.	ОК 4.503.	ОК 4.504.	ОК 4.505.	ОК 4.506.	ОК 4.507.	ОК 4.508.	ОК 4.509.	ОК 4.510.	ОК 4.511.	ОК 4.512.	ОК 4.513.	ОК 4.514.	ОК 4.515.	ОК 4.516.	ОК 4.517.	ОК 4.518.	ОК 4.519.	ОК 4.520.	ОК 4.521.	ОК 4.522.	ОК 4.523.	ОК 4.524.	ОК 4.525.	ОК 4.526.	ОК 4.527.	ОК 4.528.	ОК 4.529.	ОК 4.530.	ОК 4.531.	ОК 4.532.	ОК 4.533.	ОК 4.534.	ОК 4.535.	ОК 4.536.	ОК 4.537.	ОК 4.538.	ОК 4.539.	ОК 4.540.	ОК 4.541.	ОК 4.542.	ОК 4.543.	ОК 4.544.	ОК 4.545.	ОК 4.546.	ОК 4.547.	ОК 4.548.	ОК 4.549.	ОК 4.550.	ОК 4.551.	ОК 4.552.	ОК 4.553.	ОК 4.554.	ОК 4.555.	ОК 4.556.	ОК 4.557.	ОК 4.558.	ОК 4.559.	ОК 4.560.	ОК 4.561.	ОК 4.562.	ОК 4.563.	ОК 4.564.	ОК 4.565.	ОК 4.566.	ОК 4.567.	ОК 4.568.	ОК 4.569.	ОК 4.570.	ОК 4.571.	ОК 4.572.	ОК 4.573.	ОК 4.574.	ОК 4.575.	ОК 4.576.	ОК 4.577.	ОК 4.578.	ОК 4.579.	ОК 4.580.	ОК 4.581.	ОК 4.582.	ОК 4.583.	ОК 4.584.	ОК 4.585.	ОК 4.586.	ОК 4.587.	ОК 4.588.	ОК 4.589.	ОК 4.590.	ОК 4.591.	ОК 4.592.	ОК 4.593.	ОК 4.594.	ОК 4.595.	ОК 4.596.	ОК 4.597.	ОК 4.598.	ОК 4.599.	ОК 4.600.	ОК 4.601.	ОК 4.602.	ОК 4.603.	ОК 4.604.	ОК 4.605.	ОК 4.606.	ОК 4.607.	ОК 4.608.	ОК 4.609.	ОК 4.610.	ОК 4.611.	ОК 4.612.	ОК 4.613.	ОК 4.614.	ОК 4.615.	ОК 4.616.	ОК 4.617.	ОК 4.618.	ОК 4.619.	ОК 4.620.	ОК 4.621.	ОК 4.622.	ОК 4.623.	ОК 4.624.	ОК 4.625.	ОК 4.626.	ОК 4.627.	ОК 4.628.	ОК 4.629.	ОК 4.630.	ОК 4.631.	ОК 4.632.	ОК 4.633.	ОК 4.634.	ОК 4.635.	ОК 4.636.	ОК 4.637.	ОК 4.638.	ОК 4.639.	ОК 4.640.	ОК 4.641.	ОК 4.642.	ОК 4.643.	ОК 4.644.	ОК 4.645.	ОК 4.646.	ОК 4.647.	ОК 4.648.	ОК 4.649.	ОК 4.650.	ОК 4.651.	ОК 4.652.	ОК 4.653.	ОК 4.654.	ОК 4.655.	ОК 4.656.	ОК 4.657.	ОК 4.658.	ОК 4.659.	ОК 4.660.	ОК 4.661.	ОК 4.662.	ОК 4.663.	ОК 4.664.	ОК 4.665.	ОК 4.666.	ОК 4.667.	ОК 4.668.	ОК 4.669.	ОК 4.670.	ОК 4.671.	ОК 4.672.	ОК 4.673.	ОК 4.674.	ОК 4.675.	ОК 4.676.	ОК 4.677.	ОК 4.678.	ОК 4.679.	ОК 4.680.	ОК 4.681.	ОК 4.682.	ОК 4.683.	ОК 4.684.	ОК 4.685.	ОК 4.686.	ОК 4.687.	ОК 4.688.	ОК 4.689.	ОК 4.690.	ОК 4.691.	ОК 4.692.	ОК 4.693.	ОК 4.694.	ОК 4.695.	ОК 4.696.	ОК 4.697.	ОК 4.698.	ОК 4.699.	ОК 4.700.	ОК 4.701.	ОК 4.702.	ОК 4.703.	ОК 4.704.	ОК 4.705.	ОК 4.706.	ОК 4.707.	ОК 4.708.	ОК 4.709.	ОК 4.710.	ОК 4.711.	ОК 4.712.	ОК 4.713.	ОК 4.714.	ОК 4.715.	ОК 4.716.	ОК 4.717.	ОК 4.718.	ОК 4.719.	ОК 4.720.	ОК 4.721.	ОК 4.722.	ОК 4.723.	ОК 4.724.	ОК 4.725.	ОК 4.726.	ОК 4.727.	ОК 4.728.	ОК 4.729.	ОК 4.730.	ОК 4.731.	ОК 4.732.	ОК 4.733.	ОК 4.734.	ОК 4.735.	ОК 4.736.	ОК 4.737.	ОК 4.738.	ОК 4.739.	ОК 4.740.	ОК 4.741.	ОК 4.742.	ОК 4.743.	ОК 4.744.	ОК 4.745.	ОК 4.746.	ОК 4.747.	ОК 4.748.	ОК 4.749.	ОК 4.750.	ОК 4.751.	ОК 4.752.	ОК 4.753.	ОК 4.754.	ОК 4.755.	ОК 4.756.	ОК 4.757.	ОК 4.758.	ОК 4.759.	ОК 4.760.	ОК 4.761.	ОК 4.762.	ОК 4.763.	ОК 4.764.	ОК 4.765.	ОК 4.766.	ОК 4.767.	ОК 4.768.	ОК 4.769.	ОК 4.770.	ОК 4.771.	ОК 4.772.	ОК 4.773.	ОК 4.774.	ОК 4.775.	ОК 4.776.	ОК 4.777.	ОК 4.778.	ОК 4.779.	ОК 4.780.	ОК 4.781.	ОК 4.782.	ОК 4.783.	ОК 4.784.	ОК 4.785.	ОК 4.786.	ОК 4.787.	ОК 4.788.	ОК 4.789.	ОК 4.790.	ОК 4.791.	ОК 4.792.	ОК 4.793.	ОК 4.794.	ОК 4.795.	ОК 4.796.	ОК 4.797.	ОК 4.798.	ОК 4.799.	ОК 4.800.	ОК 4.801.	ОК 4.802.	ОК 4.803.	ОК 4.804.	ОК 4.805.	ОК 4.806.	ОК 4.807.	ОК 4.808.	ОК 4.809.	ОК 4.810.	ОК 4.811.	ОК 4.812.	ОК 4.813.	ОК 4.814.	ОК 4.815.	ОК 4.816.	ОК 4.817.	ОК 4.818.	ОК 4.819.	ОК 4.820.	ОК 4.821.	ОК 4.822.	ОК 4.823.	ОК 4.824.	ОК 4.825.	ОК 4.826.	ОК 4.827.	ОК 4.828.	ОК 4.829.	ОК 4.830.	ОК 4.831.	ОК 4.832.	ОК 4.833.	ОК 4.834.	ОК 4.835.	ОК 4.836.	ОК 4.837.	ОК 4.838.	ОК 4.839.	ОК 4.840.	ОК 4.841.	ОК 4.842.	ОК 4.843.	ОК 4.844.	ОК 4.845.	ОК 4.846.	ОК 4.847.	ОК 4.848.	ОК 4.849.	ОК 4.850.	ОК 4.851.	ОК 4.852.	ОК 4.853.	ОК 4.854.	ОК 4.855.	ОК 4.856.	ОК 4.857.	ОК 4.858.	ОК 4.859.	ОК 4.860.	ОК 4.861.	ОК 4.862.	ОК 4.863.	ОК 4.864.	ОК 4.865.	ОК 4.866.	ОК 4.867.	ОК 4.868.	ОК 4.869.	ОК 4.870.	ОК 4.871.	ОК 4.872.	ОК 4.873.	ОК 4.874.	ОК 4.875.	ОК 4.876.	ОК 4.877.	ОК 4.878.	ОК 4.879.	ОК 4.880.	ОК 4.881.	ОК 4.882.	ОК 4.883.	ОК 4.884.	ОК 4.885.	ОК 4.886.	ОК 4.887.	ОК 4.888.	ОК 4.889.	ОК 4.890.	ОК 4.891.	ОК 4.892.	ОК 4.893.	ОК 4.894.	ОК 4.895.	ОК 4.896.	ОК 4.897.	ОК 4.898.	ОК 4.899.	ОК 4.900.	ОК 4.901.	ОК 4.902.	ОК 4.903.	ОК 4.904.	ОК 4.905.	ОК 4.906.	ОК 4.907.	ОК 4.908.	ОК 4.909.	ОК 4.910.	ОК 4.911.	ОК 4.912.	ОК 4.913.	ОК 4.914.	ОК 4.915.	ОК 4.916.	ОК 4.917.	ОК 4.918.	ОК 4.919.	ОК 4.920.	ОК 4.921.	ОК 4.922.	ОК 4.923.	ОК 4.924.	ОК 4.925.	ОК 4.926.	ОК 4.927.	ОК 4.928.	ОК 4.929.	ОК 4.930.	ОК 4.931.	ОК 4.932.	ОК 4.933.	ОК 4.934.	ОК 4.935.	ОК 4.936.	ОК 4.937.	ОК 4.938.	ОК 4.939.	ОК 4.940.	ОК 4.941.	ОК 4.942.	ОК 4.943.	ОК 4.944.	ОК 4.945.	ОК 4.946.	ОК 4.947.	ОК 4.948.	ОК 4.949.	ОК 4.950.	ОК 4.951.

[illegible]

П.00	Профессиональн ый цикл																													
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизирован ных технологических линиях																													
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства зерна и семян в соответствии с эксплуатационно й документацией	+	+	+	+	+	+	+			+																			
МДК.01.02	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическим и инструкциями	+	+	+	+	+	+	+			+											+								
МДК.01.03	Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	+	+	+	+	+	+	+														+								
МДК.01.04	Выполнение работ по профессии 17282	+	+	+	+	+	+	+															+							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам						Максимальная учебная нагрузка			
														Курс 1		Курс 2		Курс 3					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Всего(максимальная)	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная				Промежуг. аттестация	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6			Обяз. часть	Вар. часть
									Всего	в том числе													
Лекции, уроки	Пр. занятия									Лаб. занятия	Курс. проектир.												
СО	Среднее общее образование	8	1	6		1476	46	28	1354	614	740			48	564	504	294	114					

ОПД.00	Блок общеобразовательных дисциплин	5	1	5		936	26	22	858	400	458			30	530	286	120					
ОДБ.01	Русский язык	1				72	2	2	62	32	30			6	72							
ОДБ.02	Литература			2		108	6	2	100	60	40				36	72						
ОДБ.03	История	2				120	4	4	106	76	30			6	52	68						
ОДБ.04	Обществознание	1				54	2	2	44	32	12			6	54							
ОДБ.05	География			1		54	4	2	48	28	20				54							
ОДБ.06	Иностранный язык			2		72	6	2	64	4	60				34	38						
ОДБ.07	Математика	3				216	2	4	204	90	114			6	34	62	120					
ОДБ.08	Физическая культура		1	2		78			78	2	76				32	46						
ОДБ.09	Основы безопасности и защиты Родины	1				54		2	46	26	20			6	54							
ОДБ.10	Физика			1		108		2	106	50	56				108							
ПД	Профильные дисциплины	3				432		6	408	162	246			18		144	174	114				
ОДП.01	Информатика	4				144		2	136	42	94			6			30	114				
ОДП.02	Химия	2				144		2	136	60	76			6		144						
ОДП.03	Биология	3				144		2	136	60	76			6			144					
ПОО	Предлагаемые ОО			1		108	20		88	52	36				34	74					108	
ПОО.01	Введение в специальность			2		72	6		66	42	24				34	38					72	
ПОО.02	Индивидуальный проект			2		36	14		22	10	12					36					36	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	9	14		2736	92	78	2452	612	688	42	30	114	48	360	318	750	612	648	1914	822
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	1		6		248	12	10	220	94	126			6			176	36	20	16	248	
СГ.01	История России	3				36	4	2	24	12	12			6			36				36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		36		2	34	4	30							36			36	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3		68	4	2	62	46	16					68					68	
СГ.04	Физическая культура			56		36			36		36								20	16	36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности			3		36	2	2	32	16	16						36				36	
СГ.06	Основы бережливого производства			3		36	2	2	32	16	16						36				36	
ОПБ.00	Обязательный профессиональный цикл	4				232	16	14	184	82	102			18	48		120	64			204	28
МДМ.01	МДМ.01 Хранение и переработка зерна и семян на автоматизированных технологических линиях																					
ОП.01.01	Процессы и аппараты пищевых производств	3				48	4	4	37	12	25			3			48				48	
ОП.01.02	Автоматизация технологических процессов	3				72	4	4	61	32	29			3			72				72	
ОП.01.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4				64	4	4	50	24	26			6				64			36	28
МДМ.02	МДМ.02 Лабораторный контроль																					

ОП.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1				48	4	2	36	14	22			6	48						48	
ПЦ	Профессиональный цикл	9	9	8	30	2256	64	54	2048	436	460	42	30	90		360	22	650	592	632	1462	794
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	2	4	5		1482	42	30	1386	295	377		30	24				402	592	488	1014	468
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства зерна и семян в соответствии с эксплуатационной документацией			6		218	16	12	190	69	121							48	78	92	218	
МДК.01.02	Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями			46	30	382	18	12	352	172	150		30					98	158	126	238	144
МДКд.01.03	Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	5				78	8	6	58	18	40			6				40	38			78
МДК.01.04	Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			5		36			36	10	26								36			36
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии 16061 Оператор сушильного оборудования			5		66			66	26	40								66			66
УП.01.01	Учебная практика		6		РП	216			216	нед	6										180	36
ПП.01.01	Производственная практика		4-6		РП	468			468	нед	13										360	108
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	6				18								18						18	18	
	Всего часов по МДК					780			702													
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	3	1	1		360	4	8	324	42	66			24		360					250	110
МДК.02.03.02.01	Организационно-технологические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2				48	2	4	36	10	26			6		48					30	18

МДК.02.03.02.02	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2				48	2	4	36	16	20			6		48				28	20
МДК.02.03	Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа			2		36			36	16	20					36					36
УП.02.01	Учебная практика		2			216			216	нед	6									180	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	2				12							12		12					12	
	Всего часов по МДК					132			108												
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	2	1		144	6	4	116	27	17			18						144	144
ПМ.03.04.03.01	Оперативное и стратегическое управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			6		54	6	4	44	27	17								54	54	
УП.04.01	Учебная практика		6			36			36	нед	1									36	
ПП.04.01	Производственная практика		6			36			36	нед	1									36	
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6				18							18						18	18	
	Всего часов по МДК					54			44												
ДПБ.01	Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях	3	2	1		270	12	12	222	72		42		24			22	248		54	216
ДПБ 01.01	Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	4				66	4	4	52	36		16		6			22	44		6	60
ДПБ 01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования производства овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией	4				51	4	4	37	26		11		6				51			51
ДПБ 01.03	Ремонт и наладка оборудования по производству овощных культур			4		33	4	4	25	10		15						33			33
ДПБ УП 01.01	Учебная практика		4		РП	36			36	нед	1										36
ДПБ ПП 01.01	Производственная практика		4		РП	72			72	нед	2									36	36
ДПБ 01 ЭК	Экзамен (квалификационный)	4				12								12				12		12	

[illegible]

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	28	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
2	МДК.01.02 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	144	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
3	МДК.01.03 Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян	78	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
4	МДК.01.04 Выполнение работ по профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
5	МДК.01.05 Выполнение работ по профессии 16061 Оператор сушильного оборудования	66	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
6	УП.01.01 Учебная практика	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
7	ПП.01.01 Производственная практика	108	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
8	МДК.02. 01 Организационно-технологические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	18	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
9	МДК.02.03 Проведение лабораторных	20	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»

	исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
10	МДК.02.03 Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
11	УП.02.01 Учебная практика	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
12	ДПБ 01.01 Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциями	60	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
13	ДПБ 01.02 Техническое обслуживание технологического оборудования производства овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией	51	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
14	ДПБ 01.03 Ремонт и наладка оборудования по производству овощных культур	33	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
15	ДПБ УП 01.01 Учебная практика	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
16	ДПБ ПП 01.01 Производственная практика	36	работодатель	ООО Агрофирма «Труд»
Итого		822		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

	сырья в соответствии с эксплуатационной документацией					
2	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
3	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
4	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

5	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
6	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	24	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
7	Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
8	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

	процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями					
9	Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
10	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
11	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
12	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями					
13	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	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
14	Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
15	Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
16	Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
17	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	12	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

	технологических процессов, в том числе в электронном виде					
18	Выявление неисправных узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	28	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
19	Комплектация узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	28	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
20	Проверка комплектности узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	30	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
21	Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	30	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
22	Оценка качества работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПП.01.01 Производственная практика	28	4,5,6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
23	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

	в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья					
24	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
25	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
26	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

27	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог
28	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПП.03.01 Производственная практика	6	6	ООО Агрофирма «Труд»	Технолог

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго- товка	Прове- дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	33 1/3	16 1/3	17	1 2/3	2/3	1	6		6									11	52
II	30	16	14	2	1	1	3		3	6		6						11	52
III	18	10	8	2	1	1	5	2	3	10	4	6				4	2	2	43
Всего	81 1/3	42 1/3	39	5 2/3	2 2/3	3	14	2	12	16	4	12				4	2	24	147

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам;
 ПА – промежуточная аттестация (ПА)
 П (36 ак.ч. в неделю); – практики

к (36 ак.ч. в г неделю);

– каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Агрофирма «Труд» при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех видов практики;*

- включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары,* которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) *ООО Агрофирма «Труд»* на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

Кабинеты:

- 1 Русский языка
- 2 Литературы
- 3 Истории
- 4 Обществознания
- 5 Географии
- 6 Иностранного языка
- 7 Математика
- 8 Основ безопасности жизнедеятельности
- 9 Физики
- 10 Информатики
- 11 Химии
- 12 Биологии
- 13 Безопасности жизнедеятельности
- 14 Основ бережливого производства
- 15 Основ финансовой грамотности
- 16 Процессов и аппаратов пищевых производств
- 17 Автоматизации технологических процессов
- 18 Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности
- 19 Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 20 Эффективного поведения на рынке труда
- 21 Охраны труда

Лаборатории:

- 1 Лаборатория электротехники и автоматизации
- 2 Лаборатория химико-бактериологического анализа
- 3 Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Спортивный комплекс:

- 1 Спортивный зал

- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- 3 Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Залы:

- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 История

ОДБ.04 Обществознание

ОДБ.05 География

ОДБ.06 Иностранный язык

ОДБ.07 Математика

ОДБ.09 Основы безопасности и защиты Родины

ОДБ.10 Физика

ОДП.01 Информатика

ОДП.02 Химия

ОДП.03 Биология

ПОО.01 Введение в специальность

ПОО.02 Индивидуальный проект

СГ.01 История России

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

СГ.05 Основы финансовой грамотности

СГ.06 Основы бережливого производства

ОП.01.01 Процессы и аппараты пищевых производств

ОП.01.02 Автоматизация технологических процессов

ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ДПБ.01 Ведение технологического процесса по хранению и транспортировке овощных культур на автоматизированных технологических линиях

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 ООО Агрофирма «Труд», 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, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Костарева Анна Анатольевна	ООО «Ассистент Молоко»	Технолог, начальник производства	4 года
2	Мушка Любовь Павловна	АО Птицефабрика "Пермская"	технолог главный технолог службы по переработке	27 лет 4 года
	Хозяшева Светлана Васильевна	ООО "Агрофирма "Труд"	Главный агроном ООО "Агрофирма "Труд"	3 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией 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, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 57891,00р.