



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**

на базе среднего общего образования

форма обучения очная

**квалификация выпускника
техник-технолог**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Утверждено Приказом

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»:

протокол № 4 от 17.04.2026 г.

приказ № 90-А от 20.04.2026 г.

/В.Н.Агапов/

Согласовано с предприятием-работодателем

Закрытое акционерное общество

«ПЛЕМЗАВОД-ЮБИЛЕЙНЫЙ»:

/С.Н. Мамонтов/



Образовательная программа среднего профессионального образования «Профессионалитет» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18 мая 2022 г. №341

Организация руководитель группы разработчиков образовательной программы «Профессионалитет»	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»
--	--

Экспертные организации, участвующие в разработке	Название организации	ФИО	Должность	Подпись, печать
	Закрытое акционерное общество «ПЛЕМЗАВОД-ЮБИЛЕЙНЫЙ»	Мамонтов Сергей Николаевич	Генеральный директор	
	Общество с ограниченной ответственностью «Тепличный Комбинат ТюменьАгро»	Усольцев Иван Анатольевич	Директор	

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
1.1 Назначение образовательной программы	4
1.2 Нормативные основания для разработки образовательной программы	4
1.3 Перечень сокращений	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	
2.1 Общие сведения об образовательной программе	6
2.2 Структура образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
3.1 Область профессиональной деятельности	8
3.2 Перечень профессиональных стандартов	8
3.3 Перечень квалификационных справочников	9
3.4 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	13
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1 Общие компетенции	14
4.2 Профессиональные компетенции	18
4.3 Матрица компетенций выпускника	36
4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО	36
4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП-П СПО	46
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1 Учебный план	50
5.2 Распределение вариативной части образовательной программы	54
5.3 План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	56
5.4 Календарный учебный график.	63
5.5 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	64
5.6 Рабочая программа воспитания	64
5.6.1 Цели и задачи воспитания	64
5.6.2 Рабочая программа воспитания	64
5.6.3 Календарный план воспитательной работы	64
5.7 Практическая подготовка	65
5.8 Государственная итоговая аттестация	66
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	
6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	67
6.2 Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	70
6.3 Кадровые условия реализации образовательной программы	70
6.4 Примерные расчёты финансового обеспечения реализации образовательной программы	71
Раздел 7. Разработчики образовательной программы	71
Приложения	
Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 4. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Образовательная программа среднего профессионального образования «Профессионалитет» (ОП-П СПО) 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, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341.

Образовательная программа определяет объём и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требуемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа предназначена для реализации на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 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, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341;

Примерная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ID ПОП-П СПО 2679, дата размещения в Реестре 13.10.2025, реквизиты приказа ИРПО о включении в Реестр № 01-09-581/2025 от 13.10.2025, номер регистрации в Реестре 35/2025);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (утв. приказом Министерства просвещения России от 5 августа 2020 г. № 390);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утв. приказом Министерства просвещения России от 14 июля 2023 г. № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (утв. приказом Министерства просвещения России от 13 декабря 2023 г. № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства»;

Решение Совета директоров ПОО Тюменской области от 22 декабря 2017 г. и рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы среднего профессионального образования регионального инвариантного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»);

Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж»;

Локальные нормативные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж».

1.3 Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП-П СПО - образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

УП– учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Общие сведения об образовательной программе

Параметр	Данные
Наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность	Технология хранения и переработки зерна и семян
Квалификации, присваиваемые выпускникам	техник-технолог
в т.ч дополнительные	17280 Приёмщик-сдатчик пищевой продукции 13321 Лаборант химического анализа (по выбору) 11930 Дрожжевод (по выбору)
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (профессиональные, отраслевые)	ПС 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 694н); ПС 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства» (приказ Минтруда России от 02.09.2020 № 556н)
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) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
Область профессиональной деятельности	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
Нормативный срок получения образования	2 года 10 месяцев
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью	2 года 10 месяцев
Форма обучения	очная

2.2. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем в академических часах	В том числе в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2902	2221
Социально-гуманитарный цикл	396	244
Общепрофессиональный цикл	340	237
Профессиональный цикл	2166	1740
в том числе учебная и производственная (по профилю специальности) практики	936	936
Вариативная часть образовательной программы	1346	960
в т.ч. дополнительный профессиональный блок, включая цифровой образовательный модуль	500	464
Подготовка к ГИА	180	-
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	4464	3181

Вариативная часть образовательной программы направлена на углубление общих и профессиональных компетенций, расширение видов деятельности и формирование дополнительных профессиональных компетенций, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с потребностями регионального рынка труда, требованиями цифровой экономики и запросами обучающихся, реализуемыми через индивидуальные образовательные траектории.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2 Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП-П:

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.10.2019 № 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
			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 В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки

			Д Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	зерна и семян D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
2	ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства ¹	Приказ Минтруда России от 02.09.2020 № 556н	А. Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции

3.3. Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.):

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Дополнительные квалификации, компетенции, востребованные работодателем	Характеристика работ / должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 48. Утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 32	Общие профессии производств пищевой продукции (§ 133)	Приёмщик-сдатчик пищевой продукции, 2-й разряд	Межцеховые и внутрицеховые приём и сдача сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой пищевой продукции, тары в установленном порядке. Проверка количества, объёма, веса, сортности, правильности и наличия маркировки, герметичности укупорки пищевой продукции, соответствия требованиям государственных стандартов, технических условий и сопроводительных

¹ ПС 22.007 применяется в части ОТФ А (уровень квалификации 4) для формирования дополнительных компетенций по лабораторному контролю; профессиональные компетенции по профессии 13321 Лаборант химического анализа формируются на основе ЕТКС (вып. 1, § 156, 3-й разряд).

				документов. Проверка органолептических качеств сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды; отбраковка нестандартных. Замер, взвешивание сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции. Отбор проб пищевой продукции. Транспортировка продукции к производственным участкам или от них. Сдача продукции в установленное место. Составление приёмо-сдаточных документов на пищевую продукцию и ведение установленного учёта.
			Приёмщик-сдатчик пищевой продукции, 3-й разряд	Приём от поставщиков, выдача в торговую сеть, сбытовым базам, получателям сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой пищевой продукции. Транспортировка, хранение сырья, материалов и готовой пищевой продукции. Проверка органолептических или по данным лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды. Проверка крепости, плотности, помутнения, побурения, скисания, тягучести, наличия запаха, осадка, герметичности укупорки пищевой продукции, отбраковка

				нестандартной. Наблюдение за разгрузкой, погрузкой или перекачкой, сливом, наливом пищевой продукции в ёмкости железнодорожного, водного, автомобильного и гужевого транспорта. Включение насоса, контроль полноты наполнения ёмкостей по категориям, датам выработки, назначению пищевой продукции. Обеспечение параметров режима хранения продукции. Зачистка продукции и передача зачисток на утилизацию. Учёт сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции и ведение отчётности. Приём и учёт заявок от торгующих организаций.
2	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 1. Утверждён Постановлением Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 31.01.1985 № 31/3-30 (с последующими изменениями)	Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства (§ 156)	Лаборант химического анализа, 3-й разряд	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов. Приготовление реактивов, растворов заданной концентрации и питательных сред. Отбор, приём, маркировка и учёт проб по технологическому циклу. Проведение химических и физико-химических анализов,

				органолептических исследований. Расчёт, оценка и документирование результатов лабораторных исследований. Ведение и оформление лабораторных журналов и протоколов анализа.
3	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51. Утверждён Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30	Хлебопекарно-макаронное производство (§ 1–2)	Дрожжевод, 2–4-й разряд	Ведение технологического процесса приготовления жидких дрожжей. Разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски. Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба. Активация прессованных дрожжей. Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом. Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания. Эксплуатация машин и оборудования дрожжевого цеха. Наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение. Регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха. Поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды. Измерение температуры дрожжей и определение их кислотности и подъёмной силы. Органолептический

				контроль производства жидких дрожжей. Контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры. Выполнение контрольных анализов. Ведение учётно-отчётной документации дрожжевого цеха.
--	--	--	--	--

3.4 Выпускник образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по квалификации «техник-технолог» осваивает следующие виды деятельности:

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05. Выполнение работ по профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции
Виды деятельности по выбору	
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 06. Выполнение работ по профессии 11930 Дрожжевод / 13321 Лаборант химического анализа

Раздел 4. Планируемые результаты 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составлять план действия;
		определять необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		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;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;

		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение;
		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 с использованием цифровых средств
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;
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
		оформлять бизнес-план;
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		презентовать бизнес-идею;
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности;

		правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации;
		кредитные банковские продукты
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;
		основы проектной деятельности
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

	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
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;
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		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 компетенций
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	Практический опыт:
		проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		замены быстроизнашивающихся материалов и деталей
		устранения неисправностей в работе
		ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения:
		визуально оценивать исправность
		использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания:
		назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей
		порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта
		документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с	Практический опыт:
		приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна

	технологическими инструкциями	производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
		регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
		упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
		Умения:
		подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян
		эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян
		распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
		подготовки зернового сырья к помолу
		формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой
		измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству
		подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения
		сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы
		гидротермической обработки зерна
		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
		упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции и семян
		настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
		Знания:

		требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		основные технологические операции
		принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции
		порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
		принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян
		технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
		правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
		порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
		технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Практический опыт:
		расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
		разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
		инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий

	технологических линиях	организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
		организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования
		эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
		проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций
		определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
		рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций
		осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг

		технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности,
		методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		технологии производства и организации производственных и технологических процессов
		требования к качеству выполнения технологических операций
		методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операции
		виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала
		правила первичного документооборота, учета и отчетности
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Практический опыт:
		обеспечения смены сырьем и расходными материалами
		определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,
		обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
		оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции
		обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
		Умения:
		вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства

		проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		осуществлять технологические регулировки оборудования
		использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
		подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья
		использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян,
		основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины
		методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения
		регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Практический опыт:
		подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред
		техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ
		проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения:
		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой
		осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, оборудования и расходных материалов
		готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава
		отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
		подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
		составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы

		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		требования к рабочему месту по проведению исследований
		правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования
		правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием
		правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды
		виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
		способы приготовления растворов и методы их расчетов
		способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований
		методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Практический опыт:
		отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов
		лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

		Умения:
		осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
		готовить индикаторные среды
		проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
		подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
		представлять данные проведенных лабораторных исследований
		анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
		подготавливать посевной материал для лабораторных исследований
		культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований
		утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований
		проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы
		осуществлять химический и физико-химический анализ
		производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
		применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты
		вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания:
		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		документооборот при проведении лабораторных исследований
		способы приготовления калибровочных растворов
		назначение и классификация химической посуды
		требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды

		виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
		правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок
		свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам
		правила обращения с реактивами и их хранения
		методики приготовления растворов различных концентраций
		назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора
		технологический процесс приготовления питательных сред
		методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов
		назначение, классификация химико-аналитических лабораторий
		требования к химико-аналитическим лабораториям
		нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами
		методы расчета результатов проведения лабораторного анализа
		правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Практический опыт:
		планирования основных показателей производственного процесса;
		оценки эффективности производственного процесса;
		принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		принципы и формы организации производственного процесса;
		методики расчета выхода готовой продукции;

		структура издержек производства и пути снижения затрат;
		методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Практический опыт:
		планирования работ структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
		принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
		оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания:
		принципы планирования работ исполнителям;
		основные приемы организации работ исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Практический опыт:
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива;
		основные приемы организации работы трудового коллектива;
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Практический опыт:
		группировки и анализа информации;
		расчета показателей производительности труда;
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
		осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
		принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Практический опыт:
		ведения утвержденной учётно-отчетной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
Выполнение работ по профессии 17280 Приёмщик-сдатчик пищевой продукции	ПК 5.1. Осуществлять приём-выдачу, транспортировку и хранение сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции	Практический опыт:
		приём от поставщиков и выдача сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции
		транспортировка и хранение сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции
		наблюдение за разгрузкой, погрузкой, перекачкой, сливом и наливом пищевой продукции в ёмкости железнодорожного, водного и автомобильного транспорта
		включение и управление насосами, контроль полноты наполнения ёмкостей по категориям, датам выработки и назначению пищевой продукции
		обеспечение соблюдения параметров режима хранения продукции
		Умения:
		проводить приёмку и выдачу сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции получателям (торговой сети, сбытовым базам)
		формировать товарные партии для транспортировки железнодорожным и автомобильным транспортом
		управлять насосами, контролировать наполнение ёмкостей по категориям, датам выработки и назначению пищевой продукции
		обеспечивать соблюдение параметров режимов хранения продукции
		оформлять сопроводительные документы на приёмку и выдачу продукции

		Знания:
		режимы и правила хранения пищевой продукции
		схема трубопроводов, расположение запорной и регулирующей арматуры и правила пользования ею
		устройство насосов и применяемых контрольно-измерительных приборов
		правила приёмки и выдачи пищевой продукции
		виды сопроводительных документов
		требования к маркировке и упаковке пищевой продукции
		порядок действий при выявлении несоответствий
ПК 5.2. Контролировать качество поступающего и хранящегося сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции		Практический опыт:
		проверка органолептическими методами или по данным лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары и посуды
		проверка органолептических и физико-химических показателей качества пищевой продукции (крепость, плотность, помутнение, побурение, скисание, тягучесть, наличие запаха, осадка, герметичность укупорки)
		отбраковка нестандартной продукции
		ведение записей о результатах контроля
		Умения:
		оценивать качество сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары и посуды органолептическими методами и по данным лабораторного анализа
		применять контрольно-измерительные приборы и инструменты
		проводить отбраковку нестандартной продукции
		оформлять результаты контроля
		оценивать качество сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары и посуды органолептическими методами и по данным лабораторного анализа
		Знания:
		основные свойства и назначение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции и тары
		ГОСТы, ТУ и другая нормативно-техническая документация на пищевую продукцию
		методы органолептической оценки качества
		правила отбора проб

		порядок действий при выявлении несоответствующей продукции
		основные свойства и назначение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции и тары
	ПК 5.3. Вести учётно-отчётную документацию	Практический опыт:
		зачистка складских помещений и оборудования, передача зачисток на утилизацию
		учёт сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции, ведение отчётности
		приём и учёт заявок от торгующих организаций
		оформление документов на приём и отпуск продукции
		зачистка складских помещений и оборудования, передача зачисток на утилизацию
		Умения:
		проводить зачистку складских помещений и оборудования, передавать зачистки на утилизацию
		вести учёт сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции, составлять отчётность
		принимать и учитывать заявки от организаций-контрагентов
		оформлять документы на приём и отпуск продукции
		Знания:
		правила оформления документации на приём и отпуск пищевой продукции
		правила ведения учёта и оформления документов
		формы и виды учётно-отчётной документации
		порядок проведения инвентаризации
Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа / 11930 Дрожжевод	ПК 6.1 Готовить рабочее место, лабораторную посуду, реактивы и растворы к проведению химического анализа	Практический опыт:
		подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов
		мытьё, сушка и стерилизация химической посуды
		приготовление реактивов, растворов заданной концентрации и питательных сред
		подготовка расходных материалов (жидких, твёрдых, газообразных проб)
		Умения:
		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием и химической посудой

		готовить реактивы, растворы заданной концентрации и питательные среды заданного состава
		осуществлять мытьё, сушку и стерилизацию химической посуды
		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
		Знания:
		правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования
		правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием
		способы мытья и дезинфекции химической посуды
		способы приготовления растворов и методы их расчётов
		требования охраны труда в химической лаборатории
	ПК 6.2 Проводить химические и физико-химические анализы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Практический опыт:
		отбор, приём, маркировка и учёт проб по технологическому циклу
		проведение химических и физико-химических анализов
		проведение органолептических исследований
		проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов
		расчёт, оценка и документирование результатов лабораторных исследований
		Умения:
		осуществлять отбор, приём, маркировку и учёт проб
		проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
		подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
		производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
		применять спецодежду и средства индивидуальной защиты
		Знания:
		нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

		методики приготовления растворов различных концентраций
		назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора
		технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами
		методы расчёта результатов проведения лабораторного анализа
	ПК 6.3 Вести учётно-отчётную документацию по результатам лабораторных анализов	Практический опыт:
		ведение и составление необходимой документации по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		ведение и составление документации в процессе и по результатам исследований
		оформление лабораторных журналов и протоколов анализа
		Умения:
		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		вести и составлять документацию в процессе и по результатам исследований
		оформлять лабораторные журналы и протоколы анализа
		представлять данные проведённых лабораторных исследований
		Знания:
		документооборот при проведении лабораторных исследований
		правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа
		формы и виды учётно-отчётной документации лаборатории
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории
		санитарная, пожарная и экологическая безопасность при работе в лаборатории
	ПК 6.1 Выполнять технологические операции производства жидких дрожжей в соответствии с технологическими инструкциями	Практический опыт:
		разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски
		приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба
		активация прессованных дрожжей
		ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом
		стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания

		Умения:
		разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски
		приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба
		активация прессованных дрожжей
		ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом
		стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания
		Знания:
		технологический процесс приготовления жидких дрожжей
		правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха
		режимы стерилизации питательных сред
		требования к качеству сырья для дрожжевого производства
		охрана труда и санитарные требования в дрожжевом цехе
ПК 6.2 Эксплуатировать машины и оборудование дрожжевого цеха	Практический опыт:	эксплуатация машин и оборудования дрожжевого цеха
		наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение
		регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха
		поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды
		Умения:
		обслуживать оборудование дрожжевого цеха
		наблюдать за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение
		регулировать почасовой режим дозировки питательных сред, воды и воздуха
		поддерживать установленную температуру, плотность и кислотность среды
		отбирать пробы, производить дозировку и отпуск дрожжей на производство
		Знания:
		устройство и правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха
		схема подачи жидких дрожжей в тестомесильное отделение
		режимы дозировки питательных сред, воды и воздуха
		параметры температуры, плотности и кислотности среды

		правила отбора проб и отпуска дрожжей на производство
	ПК 6.3. Контролировать качество дрожжей и дрожжевого молочка, вести учётно-отчётную документацию	Практический опыт:
		измерение температуры дрожжей и определение их кислотности и подъёмной силы
		органолептический контроль производства жидких дрожжей
		контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры
		выполнение контрольных анализов
		ведение учётно-отчётной документации дрожжевого цеха
		Умения:
		измерять температуру дрожжей, определять их кислотность и подъёмную силу
		контролировать консистенцию, качество дрожжей и дрожжевого молочка, их температуру
		выполнять контрольные анализы
		вести учётно-отчётную документацию
		Знания:
		методы определения кислотности и подъёмной силы дрожжей
		методы органолептического контроля производства жидких дрожжей
		показатели качества дрожжей и дрожжевого молочка
		формы и виды учётно-отчётной документации дрожжевого цеха
		требования охраны труда и санитарной безопасности в дрожжевом цехе

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

Часть ОП-П обязательная /вариативная	Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
Обязательная часть ОП-П	ВД 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из

	технологических линиях	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		автоматизированных технологических линиях	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
Обязательная часть ОП-П	ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
Обязательная часть ОП-П	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

	растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обязательная часть ОП-П	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПС 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах её производства	ОТФ А. Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
		ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья,			А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой

		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			продукции
Обязательная часть ОП-П	ВД 4 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			D/02.6 Планирование выполнения работ исполнителями
		ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			D/03.6 Организация работы трудового коллектива
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			D/04.6 Контроль хода и оценка результатов работы трудового коллектива
		ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			D/05.6 Ведение учётно-отчётной документации
Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
Вариативная часть ОП-П	ВД 5. Выполнение работ по профессии	ПК 5.1 Осуществлять приём-выдачу,	ЕТКС. Выпуск 48. Постановление	Общие профессии производств пищевой	– приём от поставщиков и

	17280 Приёмщик-сдатчик пищевой продукции	транспортировку и хранение сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции.	Минтруда РФ от 05.03.2004 № 32	продукции. Приёмщик-сдатчик пищевой продукции, 2–3-й разряд	выдача сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции; – транспортировка и хранение сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции; – наблюдение за разгрузкой, погрузкой, перекачкой, сливом и наливом пищевой продукции в ёмкости железнодорожного, водного и автомобильного транспорта; – включение и управление насосами, контроль полноты наполнения ёмкостей по категориям, датам выработки и назначению пищевой продукции; – обеспечение соблюдения параметров режима хранения продукции
		ПК 5.2 Контролировать качество поступающего и			– проверка органолептическими методами или по данным

		хранящегося сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой пищевой продукции.			лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары и посуды; – проверка органолептических и физико-химических показателей качества пищевой продукции (крепость, плотность, помутнение, побурение, скисание, тягучесть, наличие запаха, осадка, герметичность укупорки); – отбраковка нестандартной продукции; – ведение записей о результатах контроля
		ПК 5.3 Вести учётно-отчётную документацию			– зачистка складских помещений и оборудования, передача зачинок на утилизацию; – учёт сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции, ведение отчётности; – приём и учёт заявок от торгующих

					организаций; – оформление документов на приём и отпуск продукции
Вариативная часть ОП-П	ВД 6. Выполнение работ по рабочим профессиям / должностям служащих (профессия 13321 Лаборант химического анализа)	ПК 6.1 Готовить рабочее место, лабораторную посуду, реактивы и растворы к проведению химического анализа.	ЕТКС. Выпуск 1. Постановление Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 31.01.1985 № 31/3-30	Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства. Лаборант химического анализа, 3-й разряд	– подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов; – мытьё, сушка и стерилизация химической посуды; – приготовление реактивов, растворов заданной концентрации и питательных сред; – подготовка расходных материалов (жидких, твёрдых, газообразных проб)
		ПК 6.2 Проводить химические и физико-химические анализы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			– отбор, приём, маркировка и учёт проб по технологическому циклу; – проведение химических и физико-химических анализов; – проведение органолептических

					исследований; – проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов; – расчёт, оценка и документирование результатов лабораторных исследований
		ПК 6.3 Вести учётно-отчётную документацию по результатам лабораторных анализов			– ведение и составление документации по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов; – ведение и составление документации в процессе и по результатам исследований; – оформление лабораторных журналов и протоколов анализа; – представление данных проведённых лабораторных исследований
	ВД 6. Выполнение работ по рабочим профессиям / должностям	ПК 6.1 Выполнять технологические операции производства жидких	ЕТКС. Выпуск 51. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30	Хлебопекарно-макаронное производство. Дрожжевод, 2–4-й	– разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки

	служащих (профессия 11930 Дрожжевод)	дрожжей в соответствии с технологическими инструкциями.		разряд	или закваски; – приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба; – активация прессованных дрожжей; – ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом; – стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания
		ПК 6.2 Эксплуатировать машины и оборудование дрожжевого цеха.			– эксплуатация машин и оборудования дрожжевого цеха; – наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение; – регулирование почасового режима дозировки питательных сред,

					воды и воздуха; – поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды; – отбор проб, дозировка и отпуск дрожжей на производство
		ПК 6.3 Контролировать качество дрожжей и дрожжевого молочка, вести учётно-отчётную документацию			– измерение температуры дрожжей и определение их кислотности и подъёмной силы; – органолептический контроль производства жидких дрожжей; – контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры; – выполнение контрольных анализов; – ведение учётно-отчётной документации дрожжевого цеха

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП-П СПО

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы содержит информацию о:

- специальности подготовки, уровне образования, необходимого для приема на обучение по ОП СПО, квалификации, форме обучения, сроке подготовки в очной форме обучения, года начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО;
- графике учебного процесса, сводные данные по бюджету времени;
- формах промежуточной аттестации, распределении учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, срокам прохождения практики по профилю специальности, государственной итоговой аттестации;
- перечню комплексных видов промежуточной аттестации;
- распределении компетенций;
- перечне кабинетов, лабораторий, мастерских, специализированных помещений.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

Общеобразовательные дисциплины реализуются с учетом профессиональной направленности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО обучающиеся выполняют индивидуальный проект в рамках освоения общеобразовательного цикла.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практик.

С целью формирования 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 в вариативную часть образовательной программы включена дисциплина ОП.06 «Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования».

Для достижения личностно значимых образовательных результатов в вариативную часть учебного плана введены дисциплины и междисциплинарные курсы, позволяющие сформировать индивидуальные образовательные траектории (ИОТ) обучающихся, обеспечивающие формирование мобильности и конкурентоспособности выпускников (основание – Постановление Правительства Тюменской области от 14 декабря 2018 г. № 479-п «Об утверждении государственной программы Тюменской области «Развитие образования и науки»).

Часы вариативной части также направлены на углубление профессиональных компетенций и усиление практической подготовки для успешной сдачи демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе проводится в форме демонстрационного экзамена.

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация		
												Всего	в том числе						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проектир.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	4	24		1		25	4248	158	12	2476	1066	1308	60	22	20	90	
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		4	5				2	396	18		378	112	244		22			
СГ.01	История России							1	38	2		36	14			22			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2				1	72	4		68	4	64					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			5					68	2		66	38	28					
СГ.04	Физическая культура		1-4	5					138			138	10	128					
СГ.05	Основы финансовой грамотности			2					40	2		38	26	12					
СГ.06	Основы бережливого производства			6					40	8		32	20	12					
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		3				6	622	36	4	564	196	316	52			18	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2						1	106	6	2	92	40		52			6	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3		2					128	8		114	22	92				6	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4							80	6	2	66	12	54				6	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			1					72			72	22	50					
ОП.05	Охрана труда			6					36			36	20	16					

ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ) / Основы цифровой экономики / Агробизнес / Основы бизнес-планирования							3	56	8		48	16	32				
ОП.07	Технологии цифровой культуры и безопасности / Программирование Web - ресурсов / Программирование Exel / Мультимедиа и Web-технологии							4	36	2		34	16	18				
ОП.08	Органическое земледелие / Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие / Адаптивное земледелие							2	36	2		34	16	18				
ОП.09	Учетная практика в АПК / Технологические тренды сельского хозяйства / Инновационные технологии в АПК / Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений							1	36	2		34	16	18				
ОП.10	Товароведение растительного сырья для консервного производства / Основы применения растительных пищекокцентратов в производстве мясной продукции / Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства							6	36	2		34	16	18				
ПЦ	Профессиональный цикл	10		16		1		17	3230	104	8	1534	758	748	8		20	72
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	2		3		1		7	900	48	2	548	168	360			20	14
МДК 01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			4		4		1-3	316	14		302	86	196			20	
МДК 01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	6						2-5	288	34	2	246	82	164				6
УП.01.	Учебная практика			4		РП		час	144			144	нед	4				
ПП.01.	Производственная практика			6		РП		час	144			144	нед	4				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6							8									8
	Всего часов по МДК								604			548						

ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	1		2				4	548	18	2	226	74	152				14
МДК 02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	5						1-4	252	18	2	226	74	152				6
УП.02.	Учебная практика			3		РП		час	108			108	нед	3				
ПП.02.	Производственная практика			5		РП		час	180			180	нед	5				
ПМ.02.Э	Экзамен по профессиональному модулю								8									8
	Всего часов по МДК								252			226						
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1		4				4	646	22		256	80	168	8			8
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль			5				4	96	6		90	18	64	8			
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			6				3-5	182	16		166	62	104				
УП.03.	Учебная практика			3		РП		час	72			72	нед	2				
ПП.03.	Производственная практика			6		РП		час	288			288	нед	8				
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6							8									8
	Всего часов по МДК								278			256						
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2		2				1	214	12	2	116	48	68				12
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	6						5	136	12	2	116	48	68				6
УП.04.	Учебная практика			5		РП		час	36			36	нед	1				
ПП.04	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед	1				
ПМ 04.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6							6									6
	Всего часов по МДК								136			116						
ПМ.05	Освоение профессии 17280 Приёмщик - сдатчик пищевой продукции	2		3					458	4	2	188	188					12
МДК 05.01	Технология приемки-сдачи пищевой продукции	2		1					200	4	2	188	188					6
УП.05.	Учебная практика			2		РП		час	108			108	нед	3				

ПП.05	Производственная практика			2		РП		час	144			144	нед	4				
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	2							6								6	
	Всего часов по МДК								200			188						
ПМ.06	Освоение профессии 11930 Дрожжевод / Освоение профессии 13321 Лаборант химического анализа	2		2				1	320			200	200				12	
МДК 06.01	Технология выполнения работ по профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	4						3	206			200	200				6	
УП 06.	Учебная практика			4		РП		час	36			36	нед	1				
ПП 06	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед	2				
ПМ 06 ЭК	Демонстрационный экзамен	4							6								6	
	Всего часов по МДК								206			200						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1368			1368	нед	38			
	Учебная практика								час	504			504	нед	14			
	Концентрированная								час	504			504	нед	14			
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	864			864	нед	24			
	Концентрированная								час	864			864	нед	24			
ПППС	Производственная практика					РП		час	144			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация								час	216			216	нед	6			
	Объем образовательной программы в академических часах	13	4	24		1		25	4464	158	12	2476	1066	1308	60	22	20	90

5.2. Распределение вариативной части образовательной программы

Код и наименование учебной дисциплины/ профессионального модуля	Кол-во часов	Категория 1. ПО-П СПО работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование использования часов вариативной части
ОП 04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	46	2	Часы направлены на формирование цифровых компетенций, необходимых сельхозпроизводителям Тюменской области при работе с отраслевым ПО, АСУ и системами учёта продукции

ОП 05. Охрана труда	36	1	Часы направлены на углублённую подготовку по безопасности труда с учётом специфики предприятий АПК Тюменской области
ОП 06. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/Основы бизнес планирования/Агробизнес	56	2	Часы направлены на развитие предпринимательских компетенций, востребованных в фермерских и крестьянских хозяйствах Тюменской области, включая агробизнес и финансовое планирование
ОП 07. Мультимедиа и Web-технологии/ 3D Моделирование/ Создание анимации/ Создание инфографики	36	2	Часы направлены на формирование цифровых и презентационных навыков для продвижения продукции сельхозпроизводителей Тюменской области
ОП 08. Основы производства растительного масла/ Основы производства консервированной продукции растениеводства/Основы переработки плодовых культур/ Основы переработки овощных культур	36	1	Часы направлены на углублённое изучение технологий переработки растительного сырья, востребованных на перерабатывающих предприятиях Тюменской области
ОП 09. Органическое земледелие/Растениеводство с основами земледелия / Общее земледелие/ Адаптивное земледелие	36	1	Часы направлены на освоение адаптивных и органических технологий земледелия с учётом климатических условий Тюменской области (зона рискованного земледелия)
ОП 10. Товароведение растительного сырья для консервного производства/Основы применения растительных пищевых концентратов в производстве мясной продукции/Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства/	36	1	Часы направлены на формирование компетенций по входному контролю и оценке качества сырья, поставляемого сельхозпроизводителями региона
ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	72	1	Часы направлены на практическую подготовку к работе на элеваторах, мукомольных и комбикормовых предприятиях Тюменской области
ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на	72	1	Часы направлены на формирование организационно-технологических компетенций, согласованных с

автоматизированных технологических линиях (по выбору)			требованиями зерноперерабатывающих предприятий региона
ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	118	1	Часы направлены на усиление практической подготовки по лабораторному контролю, востребованной на пищевых предприятиях АПК Тюменской области
ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 17280 Приемщик-сдатчик пищевой продукции	338	1	Часы направлены на освоение рабочей профессии под кадровую потребность сельхозпроизводителей и перерабатывающих предприятий Тюменской области
ПМ 06. Освоение профессии 11930 Дрожжевод / Технология выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	464	1	Часы направлены на получение второй рабочей профессии, востребованной на предприятиях пищевой промышленности и лабораториях АПК Тюменской области
Итого	1346		

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	– Ознакомление с работой предприятия, структурой технологической службы, нормативными актами, инструктажами по охране труда. – Изучение технологического процесса хранения и переработки зерна и семян. – Изучение устройства и правил эксплуатации технологического оборудования. – Выполнение технического обслуживания оборудования (очистка, смазка, санитарная	ПП 01 Производственная практика (ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических	144	5-6	ООО «Юнигрэйн» — мукомольный цех, крупяной цех, элеватор, производственная лаборатория	Начальник производства / главный технолог / заведующий лабораторией

№ 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
	обработка). – Замена быстроизнашивающихся деталей. – Устранение неисправностей в работе оборудования. – Ведение документации по обслуживанию оборудования. – Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян. – Регулирование параметров и режимов технологических операций. – Упаковка и маркировка готовой продукции. – Ведение технических наблюдений и журналов технологических процессов	линиях)				
2	– Ознакомление с работой предприятия и технической службой. – Изучение взаимодействия технической службы с другими подразделениями. – Изучение технологического процесса в производственном подразделении. – Определение объемов работ, составление заданий. – Выявление потребности и составление заявок на техническое и материальное обеспечение. – Изучение инструкций по охране труда на рабочем месте. – Разработка мероприятий по профилактике	ПП 02. Производственная практика (организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях)	180	4-5	ООО «Юнигрэйн» — производственно-технический отдел, планово-экономический отдел, мукомольный цех, крупяной цех	Начальник производства / главный технолог / начальник отдела

№ 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
	загрязнений окружающей среды. – Определение списочного и явочного состава кадров. – Проектирование организационной структуры управления производством. – Распределение сменных заданий по исполнителям. – Изучение и оценка системы менеджмента качества. – Разработка показателей и мероприятий по улучшению качества продукции. – Составление отчётной документации					
3	– Подготовка рабочего места, лабораторной посуды, реактивов и растворов. – Мытьё, сушка и стерилизация химической посуды. – Приготовление реактивов и питательных сред. – Отбор, приём, маркировка и учёт проб. – Проведение химических и физико-химических анализов. – Проведение органолептических исследований. – Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов. – Расчёт, оценка и документирование результатов.	ПП 03 Производственная практика (лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья)	288	3-6	АО «КРиММ» — производственная лаборатория, лаборатория биотехнологии лаборатория входного контроля Фабрика «Кураж» - производственная лаборатория	Заведующий лабораторией / инженер-химик

№ 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
	– Оформление лабораторных журналов и протоколов анализа. – Ведение учётно-отчётной документации лаборатории					
4	– Планирование основных показателей производственного процесса. – Планирование выполнения работ исполнителями. – Организация работы трудового коллектива. – Контроль хода и оценка результатов работы трудового коллектива. – Ведение учётно-отчётной документации. – Расчёт выхода готовой продукции. – Расчёт экономических показателей структурного подразделения. – Инструктаж и обучение персонала на рабочих местах. – Обеспечение безопасных условий труда. – Разработка мероприятий по устранению рисков. – Участие в планировании основных показателей производства	ПП 04 Производственная практика (организация работы структурного подразделения)	36	6	АО «КРиММ» — цех, участок, производственно-технический отдел ООО «Юнигрэйн» — производственно-технический отдел, планово-экономический отдел, мукомольный цех, крупяной цех	Начальник цеха / начальник отдела / главный технолог
5	– Приём-выдача, транспортировка и хранение сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции. – Наблюдение за разгрузкой, погрузкой, перекачкой, сливом и наливом продукции.	ПП 05 Производственная практика (выполнение работ по профессии 17280	144	2	ООО «Юнигрэйн» — склад зерна, склад готовой продукции,	Заведующий складом / начальник участка / кладовщик

№ 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
	– Управление насосами, контроль наполнения ёмкостей. – Обеспечение соблюдения параметров режима хранения. – Проверка качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары и посуды. – Проверка органолептических и физико-химических показателей качества. – Отбраковка нестандартной продукции. – Ведение записей о результатах контроля. – Зачистка складских помещений и оборудования. – Учёт сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции. – Приём и учёт заявок от торгующих организаций. – Оформление документов на приём и отпуск продукции	Приёмщик-сдатчик пищевой продукции)			приёмно-сдаточный участок, экспедиция АО «КРиММ» — склад сырья, склад готовой продукции, приёмно-сдаточный участок	
6	Лаборант химического анализа: – Подготовка рабочего места, лабораторной посуды, реактивов и растворов. – Мытьё, сушка и стерилизация посуды. – Приготовление реактивов и питательных сред. – Отбор, приём, маркировка и учёт проб. – Проведение химических и физико-	ПП 06 Производственная практика (выполнение работ по рабочим профессиям / должностям служащих: 13321	72	6	Вариант А (Лаборант): АО «КРиММ» — производственная лаборатория, лаборатория биотехнологии Фабрика «Кураж»	Заведующий лабораторией / инженер-химик

№ 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
	химических анализов. – Проведение органолептических исследований. – Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов. – Расчёт, оценка и документирование результатов. – Оформление лабораторных журналов и протоколов.	Лаборант химического анализа			— производственная лаборатория ООО «Омега» — производственная лаборатория	
	Дрожжевод: – Разведение прессованных дрожжей и компонентов заварки. – Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов. – Активация прессованных дрожжей. – Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей. – Стерилизация питательных сред, контроль охлаждения и осахаривания. – Эксплуатация машин и оборудования дрожжевого цеха. – Наблюдение за подачей дрожжей в тестомесильное отделение. – Регулирование режима дозировки сред, воды и воздуха. – Поддержание температуры, плотности и кислотности среды.	ПП 06 Производственная практика (выполнение работ по рабочим профессиям / должностям служащих: 11930 Дрожжевод)			ООО «Омега» (Добрый пекарь) — дрожжевое отделение, тестомесильное отделение	начальник дрожжевого цеха / главный технолог

№ 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
	– Отбор проб, дозировка и отпуск дрожжей. – Измерение температуры, определение кислотности и подъёмной силы. – Органолептический контроль. – Выполнение контрольных анализов. – Ведение учётно-отчётной документации					

5.4. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. Календарный учебный график обеспечивает организацию учебного процесса, формируется на учебный год в соответствии с требованиями ФГОС СПО к срокам освоения образовательной программы и учебного плана.

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль		23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	1	1 - 7	2	8 - 14		3	15 - 21	4		22 - 28	6	6 - 12	7	13 - 19	8	20 - 26		10	3 - 9	11		10 - 16	12		17 - 23	13	24 - 30		14	1 - 7	15		8 - 14	16	15 - 21	17	22 - 28	18	5 - 11	19		12 - 18	20	19 - 25		21	2 - 8	23	9 - 15	24	16 - 22	25	2 - 8	27	9 - 15	28	16 - 22	29	23 - 29	30	6 - 12	13 - 19	20 - 26	31	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	44	6 - 12	45	13 - 19	46	20 - 26	47	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

Условные обозначения

Обозначения:



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Производственная практика



Каникулы



Проведение государственной итоговой аттестации



Неделя отсутствия

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) обеспечивают формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в приложениях к образовательной программе.

5.6. Рабочая программа воспитания

5.6.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, которые проявляются в развитии позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применении сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

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

организация всех видов деятельности, вовлекающих обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

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

усиление воспитательного воздействия за счёт непрерывности образовательного процесса.

5.6.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении к образовательной программе.

5.6.3. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит информацию о запланированных мероприятиях, сроках и лицах, ответственных за их проведение.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении к образовательной программе.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы путём расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и её отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учётом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе 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 (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена, описание организации и проведения демонстрационного экзамена. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении к образовательной программе.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений	зал заседаний; аудитория мозгового штурма; аудитория ВКС
Кабинеты	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин Кабинет иностранного языка Кабинет информатики Кабинет безопасности жизнедеятельности Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Лаборатории:	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Переработки зерна
Мастерские:	Сельскохозяйственные биотехнологии
Спортивный комплекс	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы	библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал.

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

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Перечень материально-технического обеспечения ОП СПО, включает в себя:

Оснащение кабинетов

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (карты, схемы, таблицы, демонстрационные материалы); технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран, ноутбук; программное обеспечение для демонстрации презентаций и работы с электронными ресурсами.
Кабинет иностранного языка	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся;

	лингафонное оборудование или мультимедийный комплекс; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; аудио- и видеоматериалы по профессиональной тематике.
Кабинет информатики	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся (компьютерные столы); персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор, экран; локальная сеть, выход в Интернет; комплект учебно-методической документации; программное обеспечение: операционная система, офисный пакет, САПР (КОМПАС-3D, nanoCAD)
Кабинет безопасности жизнедеятельности	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, схемы, макеты); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; средства индивидуальной защиты; аптечка первой помощи; тренажёр для отработки навыков оказания первой помощи.
Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (разрезы, макеты, стенды, плакаты); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; макеты оборудования для переработки зерна; коллекции зерна и семян; образцы готовой продукции (мука, крупа, комбикорма); схемы технологических процессов

Оснащение лабораторий

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся Комплект учебно-методической документации Лабораторные столы, вытяжной шкаф, бокс для микробиологических работ Оборудование: — автоклав, стерилизатор, — термостаты, — сушильный шкаф, — микроскопы (в т.ч. с иммерсионной системой), — рН-метр, — центрифуга, — лабораторная посуда, питательные среды, реактивы, — наборы для определения микробиологических показателей.
---	--

	СИЗ, аптечка, первичные средства пожаротушения Технические средства обучения: ПК/ноутбук, проектор, экран Наглядные пособия, нормативно-техническая документация Инструкции по охране труда, санитарной и пожарной безопасности
Лаборатория переработки зерна	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся Комплект учебно-методической документации Комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ, технологические инструкции) Лабораторные столы с подводкой воды и электроэнергии, вытяжной шкаф Лабораторное оборудование для оценки качества зерна и семян: — лабораторные весы, — сушильный шкаф, — мельница лабораторная, — набор сит, — влагомер зерна, — прибор для определения качества клейковины (ИДК), — стеклянная посуда, эксикаторы, бюксы. Средства измерений и контрольно-измерительные приборы: — термометры, психрометры, гигрометры, — ареометры, — приборы для измерения влажности и температуры. Средства индивидуальной защиты (СИЗ): халаты, фартуки, перчатки, очки, респираторы Аптечка первой помощи Первичные средства пожаротушения Технические средства обучения: ноутбук/ПК, мультимедийный проектор, экран Программное обеспечение: офисный пакет, программы для расчёта рецептур и ведения учётно-отчётной документации Наглядные пособия: плакаты, схемы технологических процессов, макеты оборудования, коллекции зерна и семян, образцы готовой продукции (мука, крупа, комбикорма) Комплект лабораторной посуды, реактивов и расходных материалов Инструкции по охране труда, санитарной и пожарной безопасности

Оснащение мастерских

Сельскохозяйственные биотехнологии	Рабочее место преподавателя (мастера) Рабочие места обучающихся Комплект учебно-методической документации Комплект нормативно-технической документации (методики, регламенты, инструкции) Зона стерильных работ (in vitro): — ламинарный бокс (бокс биологической безопасности), — бактерицидные облучатели, — стерильный инструмент (скальпели, пинцеты, иглы),
------------------------------------	---

	— спиртовки/газовые горелки. Оборудование для стерилизации и подготовки сред: — автоклав, — дистиллятор, — рН-метр, — магнитная мешалка, — весы лабораторные, — плитка/термостат для приготовления питательных сред. Оборудование для культивирования: — термостаты, — шкаф-инкубатор, — шейкер-инкубатор (по возможности), — стеллажи/полки для культуральных сосудов с освещением, — холодильник/морозильник для хранения материалов. Лабораторное оборудование и посуда: — микроскопы (в т.ч. бинокулярные), — лупы, — центрифуга, — лабораторная посуда (колбы, пробирки, чашки Петри, культуральные сосуды), — реактивы и питательные среды. Средства измерений и контрольно-измерительные приборы: термометры, психрометры, гигрометры 1Средства индивидуальной защиты (СИЗ): халаты, перчатки, очки, респираторы, бахилы Аптечка первой помощи Первичные средства пожаротушения Технические средства обучения: ноутбук/ПК, мультимедийный проектор, экран Программное обеспечение: офисный пакет, программы для ведения учётно-отчётной документации, базы данных по биотехнологии Наглядные пособия: плакаты, схемы этапов микроклонального размножения, макеты, коллекции растений <i>in vitro</i>, гербарии Инструкции по охране труда, санитарной и пожарной безопасности
--	--

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 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья не допускается применение исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются при реализации образовательной программы только в сочетании с очным взаимодействием обучающихся и педагогических работников (за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям установлены ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми 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 области не менее трёх лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать требованиям Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКС) и профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (утв. приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе в форме стажировки в организациях соответствующей области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трёх лет в организациях соответствующей области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, должна быть не менее 25 %.

6.4. Примерные расчёты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчёты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере среднего профессионального образования, утверждёнными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. № 662 (в действующей редакции), с учётом методических подходов, рекомендованных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн «Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей)».

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определённое в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учётом 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».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 110,940 руб. в год.

Раздел 7. Разработчики образовательной программы

Образовательная программа «Профессионалитет» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана базовой ПОО ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» на основе ФГОС СПО (приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341) с учётом примерной образовательной программы (ID ПОП-П СПО 2679, дата размещения в Реестре 13.10.2025).

К условиям реализации образовательной программы в ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» программа адаптирована следующими специалистами:

Ф.И.О.	Должность
Петроченко Марина Валерьевна	Руководитель учебно-методического отдела
Киприна Ольга Владимировна	Старший методист
Ульянова Татьяна Владимировна	Заведующий отделением по УГПС
Кремлев Валентин Викторович	Председатель ПЦК технологии и управления, преподаватель профессиональных дисциплин
Кочеткова Светлана Леонидовна	Преподаватель профессиональных дисциплин
Аверин Александр Владимирович	Представитель работодателей, Заместитель главы Ялуторовского муниципального округа