



ООО «Вымпел»

Министерство образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**  
*код и наименование в соответствии с ФГОС*

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация(и) выпускника  
**Техник-технолог**

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

Утверждено Приказом ТОГБПОУ «Аграрно-  
технологический техникум»

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Вымпел»

протокол № 16 от 28.06.2024 г.

приказ № 13 от 01.06.2024 г.

  
Пашина Г.С./  
подпись



Дубровин В.Ю./

2024 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

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

**Организация-разработчик:**

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-технологический техникум»  
ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»  
Общество с ограниченной ответственностью «Вымпел»

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>3</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>7</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>9</b>
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	33
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>43</b>
5.1. Учебный план	43
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	47
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	49
5.4. Календарный учебный график	49
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	56
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	56
5.7. Практическая подготовка	56
5.8. Государственная итоговая аттестация	57
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>57</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	57
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	57
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	58
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	58

### Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы, реализуемая на базе среднего общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»);

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

Устав ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»;

Локальные нормативные акты образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 ноября 2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Техник-технолог</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	
	10422 Аппаратчик обработки зерна 5-го, 6-го разряда	
Направленности (при наличии)	Технология хранения и переработки зерна и семян	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<i>3 года 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	<i>5940 часов</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>3 года 6 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>5292 часа</i>	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	3996	2328
общеобразовательные дисциплины	1476	320
социально-гуманитарный цикл	396	122
общепрофессиональный цикл	350	112
профессиональный цикл	1774	1774
в т.ч. практика:	1368	1368
- учебная	- 504	- 504
- производственная	- 864	- 864
Вариативная часть образовательной программы	<b>1080</b>	<b>988</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	648	606
<i>ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна (Наименование</i>	504	498

организации - ООО "Вымпел")		
ПМ.07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Наименование организации - ООО "Вымпел")	144	108
ГИА в форме демонстрационного экзамена + в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы	<b>216</b>	
Всего	<b>5292</b>	<b>3316</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н	ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			ОТФ В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ 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
				ТФ 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	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из

			питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/01.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
			D. Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности -Технология хранения и переработки зерна и семян

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01нВедение 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.02нОрганизационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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 деятельностиструктурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
<i>Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</i>	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья
<i>Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна</i>	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПМ.07ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей <i>специальности</i> 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i> 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

		<p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>

	иностранном языках	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
		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b>
		<p>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</p>
		<b>Умения:</b>
		<p>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</p>

		<p><b>Знания:</b>          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</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b>          приема-сдачи мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна 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</p> <p><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p> <p>упаковки и маркировки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции и семян</p> <p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян готовой продукции</p> <p>основные технологические операции</p> <p>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</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>меры борьбы с вредителями хлебных запасов</p> <p>технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей</p> <p>принципы работы и устройство оборудования для сортировки кондиционирования и измельчения зерна и семян</p> <p>технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу</p> <p>правила ведения процессов шелушения шлифования полирования и дробления крупы</p> <p>гидротермической обработки крупяных культур порядок приема перемещения зерна распределения его по силосам</p> <p>технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции</p> <p>схемы гранулирования</p> <p>правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов</p>

		<p>правила маркировки и упаковки готовой мукомольной крупяной и комбикормовой продукции  документооборот  правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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  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</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>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 операций          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</p>

	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p><b>Навыки:</b>  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</p> <p><b>Умения:</b>  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</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>
--	---	---

		<p>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</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b>  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</p>

		защиты
		<b>Умения:</b>
		<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием</p> <p>химической посудой осуществлять мытье сушку и стерилизацию химической посуды</p> <p>готовить реактивы и растворы заданной концентрации питательные среды заданного состава</p> <p>отбирать средства измерения приборы лабораторное оборудование химическую посуду и инструменты</p> <p>необходимые для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>отбирать пробы сырья полуфабрикатов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды</p> <p>соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием</p> <p>подготавливать пробы материалы комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования</p> <p>составлять заявки на лабораторную посуду реактивы и материалы</p> <p>вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p>
		<b>Знания:</b>
		<p>требования к рабочему месту по проведению исследований</p> <p>правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования</p> <p>правила работы с химической посудой реактивами материалами и лабораторным оборудованием</p> <p>правила хранения химических реактивов проб в соответствии со стандартами</p> <p>способы мытья и дезинфекции химической посуды</p> <p>виды назначение и устройство лабораторного оборудования</p>

		<p>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</p>
	<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Навыки:</b>  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</p> <p><b>Умения:</b>  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-</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>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</p>

		<p>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</p>
<p>Организация работы  структурного  подразделения</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные  показатели производственного  процесса</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>планирования основных показателей производственного процесса  оценки эффективности производственного процесса  принятия управленческих решений по организации производственного  процесса</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>принципы и формы организации производственного процесса  методики расчета выхода готовой продукции  структура издержек производства и пути снижения затрат  методики расчета экономических показателей</p>
	<p>ПК 4.2 Планировать выполнение  работ исполнителями</p>	<p><b>Навыки:</b>  планирования работ структурного подразделения  оценки эффективности деятельности структурного подразделения  принятия управленческих решений по организации выполнения работ  исполнителями</p> <p><b>Умения:</b></p>

		<p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
	<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качества работ выполняемых исполнителями</p>
		<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>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</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>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</p>

		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		<b>Знания:</b>
		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		<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию		<b>Навыки:</b>
		ведения утверждённой 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
		<b>Умения:</b>
		оформлять учётно-отчетную документацию

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b>          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</p>
<p>Выполнение работ по профессии 17282          Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</p>	<p>ПК 5.1 Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения</p>	<p><b>Навыки:</b>          - участия в выборе методов и способов хранения продукции          - составлять план размещения продукции;          - ведения документации установленного образца</p> <p><b>Умения:</b>          - определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства;          - составлять план размещения продукции;          - соблюдать сроки и режимы хранения;          - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной</p> <p><b>Знания:</b>          - технологию хранения сырья и сельскохозяйственной продукции;          - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства;          - методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;          - правила первичного документооборота, учета и отчетности.</p>
	<p>ПК 5.2 Производить взвешивание или</p>	<p><b>Навыки:</b></p>

	измерение с/х сырья и продукции	- составлять план размещения продукции; - ведения документации установленного образца
		<b>Умения:</b> -производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		<b>Знания:</b> - методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции; - порядок реализации продукции растениеводства;
		<b>Навыки:</b> - участия в выборе методов и способов хранения продукции - составлять план размещения продукции; - ведения документации установленного образца
	ПК 5.3 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	<b>Умения:</b> - готовить продукцию к реализации - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
		<b>Знания:</b> - условия транспортировки продукции растениеводства; - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства; - порядок реализации продукции растениеводства;
		<b>Навыки:</b> - ведения документации установленного образца
		<b>Умения:</b> - вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной
	ПК 5.4 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<b>Знания:</b> - правила первичного документооборота, учета и отчетности.
		<b>Навыки:</b> Приема-сдачи сырья и расходных материалов в процессе выполнения
<b>Умения:</b>		
<b>Знания:</b>		
Выполнение работ по профессии 10422	ПК 6.1. Вести очистку зерна и семян на сложных зерноочистительных	

Аппаратчик обработки зерна	машинах.	технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; очистки зерна от примесей; фракционирования зерна;
	<b>Умения:</b>	
	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>обеспечивать очистку зерна надлежащего качества; подбирать сита; регулировать нагрузку на сепараторах;</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>	
	<b>Знания:</b>	
технологические процессы и схемы очистки зерна от примесей;		

		<p>правила и порядок очистки зерна; технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей</p> <p>Правила и порядок очистки зерна</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять активное вентилирование и сушку зерна и семян в сушилках различного типа</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>активного вентилирования и сушки зерна различного целевого назначения</p> <p>Регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирования параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирования параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умения:</b></p>

		<p>Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна</p> <p>регулировать температурные режимы сушки;</p> <p>обеспечивать режимы движения зерна в сушилках; принимать зерно от хлебодатчиков и размещать его на хранение</p>
	<p>ПК 6.3. Распределять зерно по силосам с учетом его качества.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>устройство зерносушилок различных типов; правила сушки зерна продовольственного, кормового и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>Регулирования параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>размещения зерна по силосам с учетом его качества и целевого назначения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья,</p>

		<p>гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p> <p>отпускать зерно потребителям; контролировать правильность заполнения силосов</p>
<p>Цифровые технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ПК 7.1. Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам; показатели качества зерна, учитываемые при размещении и хранении зерна; условия безопасного хранения зерна и процессы, протекающие при хранении</p> <p>Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>владение методами системного анализа для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи</p> <p>Владение технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий; технологиями работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач.</p> <p>способность осуществлять обмен информативными данными по телекоммуникационным каналам связи, применяя правила защиты информации</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>применять цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи</p> <p>находить и анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по</p>

		тематике исследований
		применять информационные сервисы, геоинформационные порталы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи;
		использовать СППР для выбора различных вариантов решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		сущность цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		современные подходы и источники для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи
		виды информационных сервисов; -направления и перспективы цифровой трансформации АПК
		системы поддержки принятия решений (СППР) для решения профессиональных задач

#### 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<sup>1</sup>

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов	22.003	ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования

<sup>1</sup>Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

	автоматизированных технологических линиях	питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из 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
	ВД 02 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		ОТФ С. Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ 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			ТФ С/01.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

ВД 03 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	ОТФ В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса		ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
ВД 04 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.3 Организовывать	ОТФ D. Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на	

		<p>работу трудового коллектива</p> <p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p> <p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>		автоматизированны х технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья
ВД по запросу работодате ля	ВД 06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна	<p>ПК 6.1. Вести очистку зерна и семян на сложных зерноочистительных машинах.</p>		ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		<p>ПК6.2. Осуществлять активное вентилирование и сушку зерна и семян в сушилках различного типа</p> <p>ПК 6.3. Распределять зерно по силосам с учетом его качества.</p>			
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 7.1. Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности		ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях	<p>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ТФ ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими</p>

					инструкциями
--	--	--	--	--	--------------

## При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименовани е раздела	Должностные характеристики
ВД по ФГОС СПО	ВД 05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПК 5.1 Производить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья , определять способы их хранения	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Профессии рабочих	Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья. Определение качества сдаваемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, таксата, класса, подкласса, состояния дефектности, консервировки, веса и размера. Отпуск продукции получателям. Оформление установленной документации. Должен знать: правила приема сельскохозяйственных продуктов и сырья; правила определения качества
		ПК 5.2 Производить взвешивание или измерение с/х сырья и продукции			
		ПК 5.3 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.			













1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>320</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>			<b>534</b>	<b>612</b>	<b>196</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД.01	Русский язык	Э	72	12	58				14			28	30						
ООД.02	Литература	ДЗ	108	14	108							54	54						
ООД.03	История	Э	136		122				14			50	72						
ООД.04	Обществознание	ДЗ	72	18	72							34	38						
ООД.05	География	ДЗ	72	16	72									72					
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	72	20	72							34	38						
ООД.07	Математика	Э	232	48	216				16			34	60	60	62				
ООД.08	Физика	ДЗ	108	24	108							48	60						
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	72	20	72							34	38						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	10	68							68							
ООД.11	Информатика	ДЗ	144	72	144							34	46	64					
ООД.12	Химия	Э	144	42	130				14			58	72						
ООД.13	Биология	Э	144	24	130				14			58	72						
ИП	Индивидуальный проект	ИП	<b>32</b>		<b>32</b>								32						
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>396</b>	<b>122</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>88</b>	<b>24</b>	<b>64</b>	<b>0</b>
СГ.01	История России	ДЗ	38	18	36			2		38				38					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	18	72					72					24	24	24		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	18	66			2		68						36	32		
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	138	32	138					138				28	30	32	24	24	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	40	18	38			2		40			40						
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	40	18	38			2		40								40	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>386</b>	<b>128</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>350</b>	<b>36</b>	<b>78</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	106	28	94			4	8	106		44	54						
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	128	28	116			4	8	128		34	86						
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	80	28	78			2		80					48	32			

ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	36	28	36					36									36
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	36	16	34			2			36				36				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2818</b>	<b>2140</b>	<b>946</b>	<b>1044</b>	<b>50</b>	<b>32</b>	<b>98</b>	<b>1780</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>326</b>	<b>546</b>	<b>354</b>	<b>572</b>	<b>274</b>	<b>0</b>
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		752	746	354	360	0	10	28	650	102	0	0	216	376	134	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Э	190	190	174			6	10	140	50			90	90				
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	Э	196	196	180			4	12	150	46			54	70	62			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144				72	72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	216	216		216				216					144	72			
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		494	488	190	252	30	8	14	412	82	0	0	36	60	62	320	0	0
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	КП, Э	236	236	190		30	8	8	160	76			36	60	62	68		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72							72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180							180		
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства		556	550	264	252	0	12	28	462	94	0	0	34	50	50	120	274	0

	<b>продуктов питания из растительного сырья</b>																		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Э	146	146	128			6	12	102	44			34	50	50			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Э	152	152	136			6	10	108	44						48	94	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108							36	72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144							36	108	
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	Э	6					6		6									
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>144</b>	<b>138</b>	<b>40</b>	<b>72</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>138</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	КП, Э	66	66	40		20		6	66							60		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36							36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36							36		
ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	Э	6					6		6									
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>		<b>224</b>	<b>218</b>	<b>98</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>112</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии	Э	110	110	98			2	10	40	70			40	60				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36						36			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				36	36					72			
ПМ.05.КЭ	Квалификационный экзамен	Э	6					6		6									
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна (Наименование организации - ООО "Вымпел")</b>		<b>504</b>	<b>498</b>	<b>230</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>102</b>	<b>232</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии	Э	246	246	230			6	10		246				46	102	88		

УП.06	Учебная практика	ДЗ	72	72		72					72						72	0	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	180	180		180					180						72	108	
ПМ.06.К Э	Квалификационный экзамен	Э	6						6		6								
ПМ.07ц	<b>Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Наименование организации - ООО "Вымпел")</b>		144	108	56	72	0	2	14	0	144	0	0	0	0	0	0	130	0
МДК.07.01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Э	66	36	56			2	8										
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	36		36					36							36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	36	36		36					36							36	
ПМ.07.Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216																216
<b>Итого:</b>			5292	3316	3382	1368	50	62	216	2520	1080	612	792	612	828	576	828	612	216

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ОП.06 Охрана труда	36	1		Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации предприятий. Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области охраны труда
2	ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на	102	1		Для углубленного изучения технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов

	автоматизированных технологических линиях			питания из растительного сырья; технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
3	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	82	1	Для углубленного изучения организационного обеспечения продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян
4	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	94	1	Для углубленного изучения мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; регламентирующих вопросов и методов лабораторного исследования качества и безопасности сырья
5	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	1	Для углубленного изучения планирования основных показателей; планирования выполнения работ исполнителями; организации, контролирования хода и оценивания результатов работы трудового коллектива
6	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	112	1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
7	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 10422 Аппаратчик обработки зерна (Наименование организации - ООО "Вымпел")	504	1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в

				соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
8	ПМ.07ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Наименование организации - ООО "Вымпел")	144	2	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
Итого		<b>1080</b>		

### 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.	Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.	МДК 01.02 Технология хранения зерна и семян	72	4,5	Зернохранилище. Рабочее место лаборанта.	

	<p>Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне Определение природы зерна. Определение стекловидности зерна. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов. Определение количества и качества клейковины в зерне. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси. Анализ семян зерновых культур.</p>					
2	<p>Ведение основных технологических процессов производства растительного сырья. Контроль за качеством сырья и готовой продукции. Обслуживание технологического оборудования для производства растительной продукции.</p>	ПМ1.Производственная практика	216	4,5	<p>Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий.</p>	
3	<p>Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок. Определение цвета, запаха зерна. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой</p>	МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	36	5,6	<p>Рабочее место инженера по охране труда. Зернохранилище. Производственная лаборатория. Рабочее место лаборанта.</p>	

	<p>примесей в зерне          Определение природы зерна.          Определение стекловидности зерна.          Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.          Определение количества и качества клейковины в зерне.          Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.          Анализ семян подсолнечника.</p>					
4	<p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности.          Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования.          Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей.          Ознакомление с работой зерносушильного оборудования.          Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции.          Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами элеватора.          Приемка и размещение зерна на хранение          Определение качества принимаемого зерна          Определение качества хранящегося зерна.          Отгрузка зерна</p>	<p>ПП.02          Производственная практика</p>	180	6	<p>Рабочее место инженера по охране труда.          Цех по переработке зерна.          Склад для хранения зерна.          Склад для хранения готовой продукции.          Рабочее место технолога (заведующего производством).</p>	
5	<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.          Отбор проб зерна. Оценка качества зерна</p>	<p>ПП.03          Производственная практика</p>	144	6,7	<p>Склад для хранения сырья.          Склад для хранения готовой продукции.          Рабочее место</p>	

	<p>по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна.</p> <p>Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы.</p>				лаборанта.	
6	<p>Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности.</p> <p>Изучение организационной структуры предприятия.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырью.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка</p>	<p>ПП.04</p> <p>Производственная практика</p>	36	6	<p>Рабочее место руководителя производства.</p> <p>Рабочее место менеджера по качеству.</p> <p>Рабочее место специалиста отдела кадров.</p>	

<p>качества готовой продукции.</p> <p>Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия.</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям.</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников</p> <p>Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для</p>					
---	--	--	--	--	--

	различных категорий персонала. Участие в процессе деловой оценки персонала					
7	Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. Изучение устройства и принципа работы весового оборудования. Изучение устройства и принципа работы измерителя деформации клейковины. Изучение устройства и принципа работы диафаноскопа. Изучение устройства и принципа работы мельницы лабораторной. Изучение устройства и принципа работы нитратомера. Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации	ПП.05 Производственная практика	72	5	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции.	
8	Работа на сложных зерноочистительных машинах. Очистка зерна и семян. Вентилирование и сушка зерна и семян в сушилках Определение качества принимаемого зерна Определение качества хранящегося зерна. Отгрузка зерна	ПП. 06 Производственная практика	180	6,7	Склад для хранения сырья. Склад для хранения готовой продукции.	
9	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения	ПП.07 Производственная практика	36	7	Участки предприятия	



### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки: реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Вымпел», при проведении практических лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, всех видов практики; включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) ООО «Вымпел» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

#### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

### Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационно-коммуникационных технологий;  
безопасности жизнедеятельности;  
бережливое производство;  
процессов и аппаратов пищевых производств;  
технологии продуктов питания из растительного сырья;  
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного

сырья.

#### **Лаборатории:**

микробиологии; санитарии и гигиены;  
контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции

#### **Зона под вид работ «Лаборатория автоматизации технологических процессов»**

#### **Спортивный комплекс:**

#### **Залы:**

Библиотека; читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (все дисциплины, МДК и ПМ согласно учебному плану по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Вымпел», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Осипов Леонид Викторович	ООО «Вымпел»	главный агроном	15 лет
2	Бородин Владимир Иванович	Федеральное государственное бюджетное учреждение государственный центр агрохимической службы «Тамбовский»	Заместитель директора	40 лет

### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией

осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 252081руб.