



Министерство просвещения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе среднего общего образования

Квалификация выпускника

техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 5 от 27.04. 2023 г.

Утверждено Приказом УКАБ ФГБОУ ВО

Омский ГАУ

приказ № 760/ОД от 21.06.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем

АО «Сибирский хлеб»

директор /

лодпись

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ООП

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по образовательной деятельности

Начальник учебно-методического отдела

Директор Университетского колледжа агробизнеса

/С.Ю. Комарова /

подпись)

. /И.Т. Надеева/

(подпись)

Мовесине /А.П. Шевченко/

(подпись)

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Педагогическим советом Университетского колледжа агробизнеса

протокол № 5 от 27.04.2023 г.

секретарь совета

/Н.В. Буторова/

подпись

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методическим советом Университетского колледжа агробизнеса

протокол № 5 от 25.05.2023 г.

председатель МС

/М.В. Иваницкая/

(подпись)

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Советом обучающихся Университетского колледжа агробизнеса

протокол № 9 от 26.05.2023 г.

председатель совета обучающихся

tomaf E.A. Романович/

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Представителем профессиональной среды по профилю ООП

Генеральный директор АО «Сибирский хлеб»

C U Typher

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сете	вой
формы реализации программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	16
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы	54
5.1. Примерный учебный план Ошибка! Закладка не оп	ределена.
5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте)Ошибка! Зак	гладка не
определена.	
5.3. Примерный календарный учебный график Ошибка! Закладка не оп	ределена.
5.4. Примерная рабочая программа воспитания Ошибка! Закладка не оп	ределена.
5.5. Примерный календарный план воспитательной работы Ошибка! Заклад	ка не
определена.	
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы	1
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной про-	граммы 1
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной програм	мы 14
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	16
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся Ошибка! Заклады	са не
определена.	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	17
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной п	рограммы
Ошибка! Закладка не оп	ределена.
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государство	енной
итоговой аттестации	20
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы	20

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ООП по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 341 ««Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

Общие:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г
 № 341;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации *от* 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

Со стороны образовательной организации:

- распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Устав ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства РФ №124- у от 20.10.2015 г..
- Политика ФГБОУ ВО Омский ГАУ по обеспечению условий доступности для инвалидов и других маломобильных граждан объектов и предоставляемых услуг, а также оказание им при этом необходимой помощи, утвержденное приказом № 1126/ОД от 27.11.2017 г.
- Положение о текущей и промежуточной аттестации по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 333 от 21.02.2020 г.
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 809/ОД от 26.09.2018 г.
- Порядок обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ в ФГБОУ
 ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 99/ОД от 29.01.2016 г.
- Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 880\ОД от 23.09.2020 г.
- Положение о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по образовательным программам в ФГБОУ ВО Омский ГАУ (новая редакция), утвержденное приказом № 334/ОД от 23.03.2022 г.
- Положение о порядке перевода (внутренний перевод), отчисления и восстановления обучающихся по образовательным программам высшего образования и образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 150/ОД от 25.02.2021 г.

- Положение о проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 929/ОД от 02.10.2020 г.
- Положение о режиме занятий обучающихся по программам высшего и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, утвержденное приказом № 1225/ОД от 21.12.2017 г.
- Правила приема на обучение в ФГБОУ ВО Омский ГАУ на 2022-23 учебный год по программам среднего профессионального образования, утвержденные приказом № 204/ОД от 16.02.2022 г;
- договор с базовым предприятием ООО «Ястро-Переработка»: ОГРН 1035513013271, ИНН 5507066537, КПП 550301001 от 20.06.2022 г. № 002.024.1149

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП -общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЦОК – цифровой образовательный контент;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

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

Квалификация(и), присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации Техник-технолог осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

ВД.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

ВД.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и междисциплинарный курс;

ВД.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.
- 3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1)
- 3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование
	профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
ВД.01 Ведение технологического процесса	ПМ.01 Ведение
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	технологического процесса
кондитерских изделий на автоматизированных	производства хлеба,
технологических линиях	хлебобулочных, макаронных и
	кондитерских изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение	ПМ.02 Организационно-
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	технологическое обеспечение
кондитерских изделий на автоматизированных	производства хлеба,
технологических линиях	хлебобулочных, макаронных и
	кондитерских изделий на
	автоматизированных
	технологических линия
ВД.03 Лабораторный контроль качества и	ПМ.03 Организационно-
безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	технические мероприятия для
продукции в процессе производства продуктов	обеспечения лабораторного

питания из растительного сырья	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ВД.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ООО «Ястро-Переработка»	Пекарь
ВД.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Лаборант химического анализа
ВД.06 ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;	ПМ.06 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
OK 01	Выбирать	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему
	способы решения		в профессиональном и/или социальном контексте;
	задач	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её
	профессионально й деятельности	Уо 01.03	составные части;
	применительно к	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию,
	различным		необходимую для решения задачи и/или проблемы;
	контекстам	Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		30 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		3o 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		3o 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		3o 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		3o 01.05	структуру плана для решения задач;
		3o 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	Использовать	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
	современные	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
	средства поиска,	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать
	анализа и		получаемую информацию;
	интерпретации	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
	информации, и информационные	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
	технологии для	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства
	выполнения задач		информационных технологий для решения
	профессионально		профессиональных задач;
	й деятельности	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для

			пешения профессиональных запан		
		Уо 02.09	решения профессиональных задач Использовать эффективные методы организации		
		30 02.03	бережливого производства;		
		3o 02.01			
		30 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;		
		3o 02.02			
			приемы структурирования информации;		
		30 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;		
		3o 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в		
			профессиональной деятельности в том числе с		
			использованием цифровых средств		
		3o 02.05	основы организации бережливого производства		
OK 03	Планировать и	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-		
	реализовывать		правовой документации в профессиональной		
	собственное		деятельности;		
	профессионально	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную		
	е и личностное		терминологию;		
	развитие,	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории		
	предприниматель		профессионального развития и самообразования;		
	скую	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой		
	деятельность в		идеи;		
	профессионально	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в		
	й сфере,		профессиональной деятельности; оформлять бизнес-		
	использовать		план;		
	знания по	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам		
	финансовой		кредитования;		
	грамотности в	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность		
	различных		коммерческих идей в рамках профессиональной		
	жизненных		деятельности;		
	ситуациях	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;		
		Уо 03.09	определять источники финансирования		
		3o 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой		
		<u> </u>	документации;		
		3o 03.02	современная научная и профессиональная		
		D 22.5	терминология;		
		3o 03.03	возможные траектории профессионального развития и		
		2 05 5 :	самообразования;		
		3o 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы		
		D 02 0 -	финансовой грамотности;		
		3o 03.05	правила разработки бизнес-планов;		
		3o 03.06	порядок выстраивания презентации;		
0.75 - 1		3o 03.07	кредитные банковские продукты		
OK 04	Эффективно	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;		
	взаимодействоват	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством,		
	ь и работать в	** 01.02	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
	коллективе и	Уо 04.03	самостоятельно совершенствовать устную и		
	команде	.	письменную речь, пополнять словарный запас		
		Уо 04.04	на практике организовывать работу и решить		
			назревшие острые проблемы на основе применения и		
			использования современных методов организации		

			бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»;
		3o 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		3o 04.02	основы проектной деятельности
		3o 04.03	отечественный и зарубежный опыт организации
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Уо 05.01	бережливого производства; Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
	государственном языке Российской	Уо 05.02	Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
	Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Yo 05.03	Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;
		Уо 05.04	Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
		Уо 05.05	Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;
		3o 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста;
		30 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
		30 05.03	Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;
		30 05.04	Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;
		30 05.05	Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление

			Обороноспособности;
ОК 06	Проявлять	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности;
	гражданско-	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
	патриотическую	Уо 06.03	Общаться (устно и письменно) на иностранном языке
	позицию,		на профессиональные и повседневные темы
	демонстрировать	Уо 06.04	ориентироваться в перечне военно-учетных
	осознанное		специальностей и самостоятельно определять среди
	поведение на		них родственные полученной специальности;
	основе	Уо 06.05	применять профессиональные знания в ходе
	традиционных общечеловечески		исполнения обязанностей военной службы на воинских
	х ценностей, в том		должностях в соответствии с полученной
	числе с учетом		специальностью
	гармонизации	Уо 06.06	Отражать понимание России в мировых политических
	межнациональных	90 00.00	_ = _ = _ = _ = _ = _ = _ = _ = _ = _ =
	И		и социально-экономических процессах XX - начала
	межрелигиозных		XXI века, знание достижений страны и ее народа;
	отношений,		умение характеризовать историческое значение
	применять		Российской революции, Гражданской войны, Новой
	стандарты		экономической политики, индустриализации и
	антикоррупционн		коллективизации в СССР, решающую роль СССР в
	ого поведения		победе над нацизмом, значение советских научно-
			технологических успехов, освоения космоса;
			понимание причин и следствий распада СССР,
			возрождения Российской Федерации как мировой
			державы, воссоединения Крыма с Россией,
			специальной военной операции на Украине и других
			важнейших событий XX – начала XXI века;
			особенности развития культуры народов СССР
			(России);
		Va 06 07	
		Уо 06.07	Защищать историческую правду, не допускать
			умаления подвига народа при защите Отечества,
			готовность давать отпор фальсификациям российской
			истории;
		Уо 06.08	Выявлять существенные черты исторических событий,
			явлений, процессов;
		Уо 06.09	Систематизировать историческую информацию в
			соответствии с заданными критериями;
		Уо 06.10	Сравнивать изученные исторические события, явления,
			процессы; осуществлять с соблюдением правил
			информационной безопасности поиск исторической
			информации по истории России и зарубежных стран
			XX – начала XXI века в справочной литературе, сети
			Интернет, СМИ для решения познавательных задач;
		V ₀ 06 11	
		Уо 06.11	Характеризовать места, участников, результаты
			важнейших исторических событий в истории

	Российского государства; соотносить год с веком,
	устанавливать последовательность и длительность
	исторических событий;
V- 0(12	-
Уо 06.12	Давать оценку историческим событиям и обосновывать
	свою точку зрения с помощью исторических фактов и
	собственных аргументов;
30 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической
	позиции, общечеловеческих ценностей;
30 06.02	значимость профессиональной деятельности по
2.06.02	профессии (специальности);
30 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
30 06.04	принципы обеспечения устойчивости объектов
	экономики, прогнозирования развития событий и
	оценки последствий при техногенных чрезвычайных
	ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в
	условиях противодействия терроризму как серьезной
	угрозе национальной безопасности России;
30 06.05	основы военной службы, задачи и основные
30 00.03	мероприятия гражданской обороны, а также способы
2.0606	защиты населения от оружия массового поражения;
30 06.06	организацию и порядок призыва граждан на военную
	службу и поступления на нее в добровольном порядке;
30 06.07	основные виды вооружения, военной техники и
	специального снаряжения, состоящих на вооружении
	(оснащении) воинских подразделений, в которых
	имеются военно-учетные специальности, родственные
	специальностям СПО;
3o 06.08	область применения получаемых профессиональных
	знаний при исполнении обязанностей военной службы;
30 06.09	Ключевые события, основные даты и этапы истории
	России и мира в XX – начале XXI века;
3o 06.10	Выдающихся деятелей отечественной и всемирной
	истории;
3o 06.11	Важнейших достижений культуры, ценностных
	ориентиров;
30 06.12	Основные этапы эволюции внешней политики России,
30 00.12	роль и место России в общемировом пространстве;
30 06.13	
30 00.13	Основные тенденции и явления в культуре; роль
	науки, культуры и религии в сохранении и
	укреплении национальных и государственных
	традиций;
30 06.14	Россия накануне Первой мировой войны. Ход
	военных действий. Власть, общество, экономика,

			культура. Предпосылки революции;
		3o 06.15	Февральская революция 1917 года. Двоевластие.
			Октябрьская революция. Первые преобразования
			большевиков. Гражданская война и интервенция.
			Политика «военного коммунизма». Общество,
			культура в годы революций и Гражданской войны;
		3o 06.16	Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа.
		30 00.10	«Великий перелом». Индустриализация,
			коллективизация, культурная революция. Первые
			Пятилетки. Политический строй и репрессии.
			Внешняя политика СССР. Укрепление
		2 0645	Обороноспособности;
		3o 06.17	Великая Отечественная война 1941-1945
			годы: причины, силы сторон, основные операции.
			Государство и общество в годы войны, массовый
			героизм советского народа, единство фронта и тыла,
			человек на войне. Нацистский оккупационный режим,
			зверства захватчиков. Освободительная миссия
			Красной Армии. Победа над Японией. Решающий
			вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о
			Великой Победе
		3o 06.18	СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и
			реформы.
		3o 06.19	Политическая система «развитого социализма».
			Развитие науки, образования, культуры. «Холодная
			война» и внешняя политика. СССР и мировая
			социалистическая система. Причины распада
			Советского Союза;
		3o 06.20	Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление
			новой России. Возрождение Российской Федерации
			как великой державы в XXI веке. Экономическая и
			социальная модернизация. Культурное пространство и
			повседневная жизнь. Укрепление
			обороноспособности. Воссоединение с Крымом и
			Севастополем. Специальная военная операция. Место
			России в современном мире.
OK 07	Содействовать	Уо 07.01	
OK U/	содеиствовать	3007.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
	окружающей	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках
	среды,		профессиональной деятельности по специальности,
	ресурсосбережени		осуществлять работу с соблюдением принципов
	ю, применять		бережливого производства;
	знания об	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с
	изменении		учетом знаний об изменении климатических условий
	климата,		региона

	принципы	Уо 07.04	организовывать и проводить мероприятия по защите
	бережливого	7 0 07.07	работающих и населения от негативных воздействий
	производства,		
	эффективно		
	действовать в		профилактические меры для снижения уровня
	чрезвычайных		опасностей различного вида и их последствий в
	ситуациях		профессиональной деятельности и быту
		Уо 07.05	использовать средства индивидуальной и
			коллективной защиты от оружия массового поражения,
			а также первичные средства пожаротушения;
		Уо 07.06	оказывать первую помощь пострадавшим;
		3o 07.01	Знания: правила экологической безопасности при
			ведении профессиональной деятельности;
		3o 07.02	основные ресурсы, задействованные в
			профессиональной деятельности;
		3o 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		3o 07.04	принципы бережливого производства;
		3o 07.05	основные направления изменения климатических
		D 07.06	условий региона
		3o 07.06	основные виды потенциальных опасностей и их
			последствия в профессиональной деятельности и быту,
			принципы снижения вероятности их реализации;
		3o 07.07	меры пожарной безопасности и правила безопасного
			поведения при пожарах;
		3o 07.08	порядок и правила оказания первой помощи
			пострадавшим.
OK 08	Использовать	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-
	средства		оздоровительную деятельность для укрепления
	физической		здоровья, достижения жизненных и профессиональных
	культуры для		целей;
	сохранения и	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных
	укрепления		функций в профессиональной деятельности;
	здоровья в	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики
	процессе		перенапряжения, характерными для данной профессии
	профессионально	n 00 01	(специальности)
	й деятельности и	3o 08.01	Знания: роль физической культуры
	поддержания необходимого		в общекультурном, профессиональном
	уровня	3o 08.02	и социальном развитии человека;
	физической		основы здорового образа жизни;
	подготовленности	30 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии</i> (специальности);
	подготовленности	3o 08.04	физического здоровья для профессии (специальности), средства профилактики перенапряжения
OK 09	Пользоваться	Уо 09.01	умения: понимать общий смысл четко произнесенных
OK 09	профессионально	3007.01	высказываний на известные темы (профессиональные и
	й документацией		бытовые), понимать тексты на базовые
	на		профессиональные темы;
	государственном	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и
	и иностранном	3007.02	профессиональные темы;
		<u> </u>	TPOTOCHIOIIMIDIDIO TOMBI,

языках	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей
	** 00.04	профессиональной деятельности;
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия
		(текущие и планируемые);
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или
		интересующие профессиональные темы.
	Уо 09.06	переводить со словарем иностранные тексты профессиональной тематики;
	2 00 01	1 1
	3o 09.01	Знания: правила построения простых и сложных
		предложений на профессиональные темы;
	3o 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и
		профессиональная лексика);
	3o 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию
		предметов, средств и процессов профессиональной
		деятельности;
	3o 09.04	особенности произношения;
	3o 09.05	правила чтения текстов профессиональной
		направленности.
	3o 09.06	лексический (1200-1400 лексических единиц) и
		грамматический минимум, необходимый для перевода
		(со словарем) иностранных текстов профессиональной
		направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование соответствующей профессиональной компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического	ПК 1.1. Осуществлять	H 1.1.01	Навыки:
процесса производства	техническое		Проверка исправности
хлеба, хлебобулочных,	обслуживание		технологического
макаронных и кондитерских	технологического		оборудования, систем
изделий на	оборудования для		безопасности и
автоматизированных	производства		сигнализации, контрольно-
технологических линиях	продуктов питания из		измерительных приборов и
	растительного сырья в		автоматики на
	соответствии с		автоматизированных
	эксплуатационной		технологических линиях
	документацией.		производства продуктов
			питания из растительного
			сырья в соответствии с
			эксплуатационной
			документацией
		H 1.1.02	Очистка от загрязнений,
			смазка и санитарная
			обработка механических
			деталей и узлов
			оборудования по

	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья согласно графикам
	профилактической
	обработки
H 1.1.03	Замена
11 1.1.03	быстроизнашивающихся
	=
	материалов и деталей
	оборудования на
	автоматизированных
	технологических линиях
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья в соответствии с
	эксплуатационной
	документацией
H 1.1.4	Ведение документации по
	обслуживанию
	оборудования, систем
	безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики
	автоматизированных
	технологических линий по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья, в том числе в
	электронном виде
У 1.1.01	Умения:
	Визуально оценивать
	исправность
	технологического
	оборудования, систем
	безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики на
	автоматизированных
	технологических линиях
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья в соответствии с
	эксплуатационной
	документацией
У 1.1.02	Применять методы, приемы
	наладки, настройки,
	ремонта и регулировки и
	инструмент по наладке,
	настройке, ремонту и
•	IIMOI POIIMO, POMOIII Y II

	регулировке оборудования
	для обеспечения заданной
	производительности и
	качества выполнения
	технологических операций
	на автоматизированных
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья
У 1.1.03	Применять средства
	индивидуальной защиты в
	процессе работы на
	автоматизированных
	технологических линиях
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья
У 1.1.04	Пользоваться
3 1.1.04	профессиональными
	компьютерами и
	программным обеспечением
	при обработке данных
	контрольно-измерительных
	приборов и автоматики на
	автоматизированных
	технологических линиях
	производства продуктов
	питания из растительного
У 1.1.05	Сырья
y 1.1.03	Документально оформлять
	результаты проделанной
	работы по обслуживанию
	оборудования, систем
	безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики
	автоматизированных
	технологических линий по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья, в том числе в
	электронном виде
У 1.1.06	Использовать
	информационные и
	телекоммуникационные
	технологии сбора,
	размещения, хранения,
	накопления, преобразования

	и передачи данных в
	профессионально-
	ориентированных
	информационных системах
	производства продуктов
	питания на
	автоматизированных
	технологических линиях
У 1.1.07	Оказывать первую помощь
	пострадавшим при
	техническом обслуживании
	технологического
	оборудования
	автоматизированных
	технологических линий
	производства продуктов
	питания из растительного
	•
У 1.1.08	сырья Рассчитывать и определять
J 1.1.00	основные характеристики
	параметров механических,
	гидромеханических,
	тепловых и массообменных
	процессов; пользоваться
	нормативными
	материалами, техническими
	условиями и стандартами
D 1 1 01	при расчете аппаратов;
3 1.1.01	Знания:
	Назначения, принципы
	действия и устройство
	оборудования, систем
	безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики на
	автоматизированных
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья
3 1.1.02	Методы и способы
	выявления и устранения
	неисправностей
	технологического
	оборудования, систем
	безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики на
	ивтомитики на

	T
	автоматизированных
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья
3 1.1.03	Правила безопасности при
	эксплуатации и
	обслуживании
	производственного
	автоматизированных
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья
3 1.1.04	Порядок проведения
	подготовки, пуска и
	наладки, ремонта
	технологического
	оборудования на
	автоматизированных
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
2.1.1.05	сырья
3 1.1.05	Специализированное
	программное обеспечение и
	средства автоматизации,
	применяемые на
	технологических линиях по
	производству продуктов
	питания из растительного
	сырья
3 1.1.06	Методы и средства сбора,
	обработки, хранения,
	передачи и накопления
	информации с
1	тиформации С
	использованием базовых
	использованием базовых системных программных
	использованием базовых системных программных продуктов и пакетов
	использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в
	использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства
	использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из
	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на
	использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из
	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на
3 1.1.07	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных
3 1.1.07	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Документооборот по
3 1.1.07	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Документооборот по процессу подготовки к
3 1.1.07	использованием базовых системных программных программных программ в прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Документооборот по

T		
		оборудования на
		автоматизированных
		технологических линиях по
		производству продуктов
		питания из растительного
		сырья
	3 1.1.08	Требования охраны труда,
		санитарной и пожарной
		безопасности при
		техническом обслуживании
		и эксплуатации
		технологического
		оборудования, систем
		безопасности и
		сигнализации, контрольно-
		измерительных приборов и
		автоматики на
		автоматизированных
		технологических линиях по
		производству продуктов
		питания из растительного
		сырья
	3 1.1.09	Классификации основных
	3 1.1.07	процессов в соответствии с
		конкретной отраслью
		пищевой промышленности
		и сущности процессов:
		механических,
		гидромеханических,
HIC 10 D	TT 1 0 01	тепловых и массообменных;
ПК 1.2 Выполнять	Н 1.2.01	Навыки:
технологические		Прием-сдача сырья и
операции по		расходных материалов при
производству хлеба,		производстве хлеба,
хлебобулочных,		кондитерских и макаронных
макаронных и		изделий на
кондитерских изделий в		автоматизированных
соответствии с		технологических линиях в
технологическими		соответствии с
инструкциями.		технологическими
		инструкциями
	H 1.2.02	Регулирование параметров и
		режимов технологических
		операций производства
		хлеба, хлебобулочных и
		кондитерских мучных
		изделий на
		автоматизированных
		технологических линиях в
		соответствии с
1		СООТВСТСТВИИ С

	T
	технологическими
II 1 2 02	инструкциями
Н 1.2.03	Регулирование параметров и
	режимов технологических
	операций производства
	макаронных изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях в
	соответствии с
	технологическими
	инструкциями
H 1.2.04	Регулирование параметров
	качества продукции, норм
	расхода сырья и нормативов
	выхода готовой продукции в
	процессе выполнения
	технологических операций
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях в
	соответствии с
	технологическими
	инструкциями
H 1.2.05	Упаковка готовой
	продукции (хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий) в тару на
	специальном
	технологическом
	оборудовании
H 1.2.06	Маркировка готовой
	продукции (хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий) на специальном
	технологическом
	оборудовании
H 1.2.07	Проведение технических
	наблюдений за ходом
	технологического процесса
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий с внесением
	полученных результатов в
	журналы ведения
1	.7 F

	1
	технологических процессов
	производства
У 1.2.01	Умения:
	Подготавливать сырье и
	расходные материалы к
	процессу производства
	хлеба, хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий в соответствии с
	технологическими
	инструкциями
У 1.2.02	Оценивать качество сырья и
3 1.2.02	полуфабрикатов по
	различным показателям при
	выполнении
У 1.2.03	технологических операций Рассчитывать необходимый
у 1.2.03	
	объем сырья и расходных
	материалов в процессе
	выполнения
	технологических операций
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий в соответствии с
	технологическими
	инструкциями
У 1.2.04	Эксплуатировать
	оборудование для
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях в
	соответствии с
	технологическими
У 1.2.05	инструкциями Поддерживать
y 1.2.03	_
	установленные технологией
	режимы и режимные
	параметры оборудования
	для производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
У 1.2.06	Устранять причины,
	вызывающие ухудшение

	1
	качества продукции и
	снижение
	производительности
	технологического
	оборудования производства
	хлеба, хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий
У 1.2.07	Пользоваться
	профессиональными
	компьютерами и
	программным обеспечением
	при обработке данных
	контрольно-измерительных
	приборов производства
	хлеба, хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий в соответствии с
	технологическими
	инструкциями
У 1.2.08	Размножать и выращивать
	дрожжи, активировать
	прессованные дрожжи,
	выполнять контрольные
	анализы на соответствие
	дрожжей требованиям
	технологической
	документации
У 1.2.09	Приготавливать тесто
	различными способами с
	применением
	тестоприготовительного
	оборудования в
	соответствии с
	производственными
	рецептурами и
	технологическими
	инструкциями
У 1.2.10	Оценивать качество сырья,
1.2.10	опары, закваски, теста при
	замесе по
	органолептическим
	показателям
У 1.2.11	Определять физико-
1.2.11	химические показатели
	сырья и полуфабрикатов,
	различных видов теста и
	готовность теста в процессе
	созревания
У 1.2.12	Контролировать качество
1.2.12	

		окончательной расстойки
		полуфабрикатов и разделки
		мучных кондитерских
		изделий
	У 1.2.13	Контролировать паровой и
		температурный режим
		пекарной камеры
	У 1.2.14	Определять готовность
		изделий при выпечке,
		оценивать качество
		выпеченных изделий по
		органолептическим
		показателям, определять
		выход готовой продукции
	У 1.2.15	Рассчитывать рецептуру
		макаронного теста, нормы
		выхода изделий и расход
		компонентов основного и
		вспомогательного сырья,
		оценивать качество готовых
		макаронных изделий в
		соответствии с
		требованиями стандартов,
		выявлять возможные
		дефекты макаронных
		изделий
	У 1.2.16	Использовать
		информационные и
		телекоммуникационные
		технологии сбора,
		размещения, хранения,
		накопления, преобразования
		и передачи данных в
		профессионально-
		ориентированных
		информационных системах
		производства продуктов
		питания на
		автоматизированных
		технологических линиях
	У 1.2.17	Вести производственный
		документооборот по
		технологическому процессу
		производства хлеба,
		кондитерских и макаронных
		изделий, в том числе в
		электронном виде
	3 1.2.01	Знания:
		Показатели качества сырья,
1	I	полуфабрикатов,

	расходного материала и
	готовой продукции при
	производстве хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
	3 1.2.02 Нормативы расходов сырья,
	полуфабрикатов,
	расходного материала,
	используемых при
	производстве хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
	3 1.2.03 Порядок и периодичность
	производственного
	контроля качества сырья,
	полуфабрикатов,
	расходного материала,
	используемых при
	производстве хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях,
	готовой продукции
	3 1.2.04 Порядок приемки, хранения
	и подготовки к
	использованию сырья,
	полуфабрикатов,
	расходного материала,
	используемых при
	производстве хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
	3 1.2.05 Основы технологии
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
Í	технологических линиях

21206	
3 1.2.06	Основные технологические
	операции и режимы работы
	технологического
	оборудования по
	производству хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий на
	автоматизированных
	технологических линиях
3 1.2.07	3.5
3 1.2.07	* ' '
	кислотности дрожжей,
	подъемной силы, контроля
	производства жидких и
	прессованных дрожжей
3 1.2.08	Структура и физические
	свойства различных видов
	теста
3 1.2.09	Производственный цикл
	приготовления жидких
	дрожжей
3 1.2.10	Рецептуры приготовления
3 1.2.10	мучных полуфабрикатов,
	методы регулировки
	дозирующего оборудования
	в зависимости от рецептур,
	методы определения
	готовности полуфабрикатов
	при замесе и брожении
3 1.2.11	Устройство и принцип
	работы тесторазделочного
	оборудования, способы
	разделки различных видов
	теста (песочного, слоеного,
	заварного), причины
	дефектов полуфабрикатов
	при неправильной разделке
	и укладки на листы и
	способы их исправления
3 1.2.12	Методы определения
	готовности полуфабрикатов
	к выпечке, режимы выпечки
	различных видов хлеба,
	хлебобулочных, бараночных
	и мучных кондитерских
	изделий, условия выпекания
	сухарных плит и сушки
	нарезанных ломтей сухарей,
	ассортимент и особенности
	выпечки изделий из

	замороженного теста
3 1.2.13	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
3 1.2.14	Классификация и ассортимент макаронных изделий
3 1.2.15	Требования нормативно- технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
3 1.2.16	Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению
3 1.2.17	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
3 1.2.18	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
3 1.2.19	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

			T
			автоматики на
			автоматизированных
			технологических линиях по
			производству продуктов
			питания из растительного
			сырья
Организационно-	ПК 2.1. Осуществлять	H 2.1.01	Навыки:
технологическое	организационное		Разработка
обеспечение производства	обеспечение		производственных заданий
хлеба, хлебобулочных,	производства		для операторов и
макаронных и кондитерских			аппаратчиков
изделий на	растительного сырья на		технологических процессов
автоматизированных	автоматизированных		производства продуктов
технологических линиях	технологических		питания из растительного
	линиях		сырья в соответствии со
			сменными показателями
		H 2.1.02	Инструктирование
			операторов и аппаратчиков
			по выполнению
			производственных заданий
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья
		H 2.1.03	Организация выполнения
		11 2.1.03	технологических операций
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья на
			автоматизированных
			технологических линиях в
			соответствии с
			технологическими
		X7.0.1.01	инструкциями
		У 2.1.01	Умения:
			Рассчитывать плановые
			показатели выполнения
			технологических операций
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья на
			автоматизированных линиях
		У 2.1.02	Определять потребность в
			средствах производства и
			рабочей силе для
			выполнения общего объема
			работ по каждой
			технологической операции
			на основе технологических
			карт производства
			продуктов питания из
	<u> </u>		Thodiring H2

	растительного сырья
X/2.1.02	
У 2.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного
	сырья
У 2.1.04	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.05	Контролировать выполнение
	производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.06	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.07	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.01	Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых

исследований рынка
продукции и услуг в
области производства
продуктов питания из
растительного сырья
3 2.1.02 Технологии производства и
организации
производственных и
технологических процессов
производства продуктов
питания из растительного
сырья на
автоматизированных
технологических линиях
2.1.02
производства продуктов
питания из растительного
сырья на
автоматизированных
технологических линиях
3 2.1.04 Требования к качеству
выполнения
технологических операций
производства продуктов
питания из растительного
сырья на
автоматизированных линиях
в соответствии с
технологическими
инструкциями
3 2.1.05 Методы планирования,
контроля и оценки качества
выполнения
технологических операций
производства продуктов
питания из растительного
сырья на
автоматизированных линиях
в соответствии с
технологическими
инструкциями
3 2.1.06 Требования охраны труда,
санитарной и пожарной
безопасности при
техническом обслуживании
и эксплуатации
технологического
оборудования, систем
безопасности и
сигнализации, контрольно-
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

T		
		измерительных приборов и
		автоматики на
		автоматизированных
		технологических линиях по
		производству продуктов
		питания из растительного
		сырья
ПК 2.2 Осуществлять	H 2.2.01	Навыки/практический
технологическое		опыт: Обеспечение смены
обеспечение		сырьем и расходными
производства хлеба,		материалами для
хлебобулочных,		выполнения
макаронных и		технологических операций
кондитерских изделий		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий в соответствии с
		технологическими
		инструкциями
	H 2.2.02	Определение
		технологических
		параметров, подлежащих
		контролю и регулированию,
		в том числе
		автоматическому для
		обеспечения режимов
		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий в соответствии с
		технологическими
		инструкциями
	H 2.2.03	Обеспечение
		технологических режимов
		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий
	У 2.2.01	Умения:
		Вести основные
		технологические процессы
		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий
	У 2.2.02	Рассчитывать
		производственные
		рецептуры хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		такароппыл и кондитерских

	изделий
У 2.2.03	Определять
	технологическую
	эффективность работы
	оборудования для
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.04	Осуществлять
	технологические
	регулировки оборудования,
	систем безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики
У 2.2.05	Использовать средства
	механизации и
	автоматизации
****	технологических процессов
У 2.2.06	Проектировать, подбирать
	оборудование и системы
	автоматизации, производить
	настройку и сборку
	оборудования и систем
	автоматизации
	технологических процессов
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий из растительного
	сырья на
	автоматизированных
У 2.2.07	Технологических линиях
y 2.2.07	Использовать в
	технологическом процессе
	ресурсо- и энергосберегающие
	технологии
У 2.2.08	Выбирать современные
3 4.4.00	1
	аппараты и машины, в наибольшей степени
	отвечающие особенностям
	· ·
3 2.2.01	технологического процесса. Знания: Виды и
3 2.2.01	качественные показатели
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции производства хлеба,
	производства хлеоа,

	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий
3 2.2.02	Основные технологические
	процессы производства
	хлеба, хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий
3 2.2.03	Причины, методы
	выявления и способы
	устранения брака в процессе
	производства хлеба,
	хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских изделий
3 2.2.04	Методы технохимического
3 2.2.04	и лабораторного контроля
	качества сырья,
	полуфабрикатов и готовых
	изделий из растительного
	сырья
3 2.2.05	Способы технологических
	регулировок оборудования,
	систем безопасности и
	сигнализации, контрольно-
	измерительных приборов и
	автоматики
3 2.2.06	Принципы измерения,
	регулирования, контроля
	параметров и
	автоматического
	управления параметрами
2 2 2 07	технологического процесса
3 2.2.07	Виды и качественные
	показатели сырья, полуфабрикатов и готовой
	продукции производства
	хлеба, хлебобулочных,
	макаронных и кондитерских
	изделий
3 2.2.08	Виды и использование
	ресурсо- и
	энергосберегающих
	технологий
3 2.2.09	Устройства и принципа
	действия аппаратов;
	методики расчета аппаратов
	при заданных
	технологических
	параметрах процесса;

ПК 2.3 Оохинострият	H 2.3.01	Обаспанания интерренци
ПК 2.3 Осуществлять	H 2.3.01	Обеспечение интеграции
цифровизацию		всех производственных
технологических		процессов, начиная от
процессов		разработки продукта и
		заканчивая логистикой с
		использованием
		соответствующего
		аппаратного обеспечения с
		привлечением современных
		технологий
	У 2.3.01	Использовать различные
		виды программного
		обеспечения, в том числе
		специального,
		компьютерные и
		телекоммуникационные
		средства в процессе
		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий на
		автоматизированных
		технологических линиях
	У 2.3.02	Использовать технологии
		сбора, размещения,
		хранения, накопления,
		преобразования и передачи
		данных в профессионально-
		ориентированных
		информационных системах
		производства хлеба,
		хлебобулочных,
		макаронных и кондитерских
		изделий на
		автоматизированных
		технологических линиях
	3 2.3.01	Основные методы и приемы
	3 2.3.01	обеспечения
		информационной
		безопасности в процессе
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях
	3 2.3.02	
	3 2.3.02	Состав, функции и
		возможности использования
		информационных и
		телекоммуникационных
		технологий для

	T	T	
			автоматизированной
			обработки информации с
			использованием
			персональных электронно-
			вычислительных машин и
			вычислительных систем,
			применяемых в
			автоматизированных
			технологических линиях
			производства продуктов
			1 - 1
			питания из растительного
п	HIC 2.1 H	II 2 1 01	сырья
Лабораторный контроль	ПК 3.1 Проводить	H 3.1.01	Навыки:
качества и безопасности			Подготовка рабочего места,
сырья, полуфабрикатов и	технические		средств измерения,
готовой продукции в	мероприятия для		приборов, лабораторного
процессе производства	обеспечения		оборудования, химической
продуктов питания из	лабораторного		посуды и инструментов,
растительного сырья	контроля качества и		необходимых для
	безопасности сырья,		исследования состава сырья,
	полуфабрикатов и		полуфабрикатов и
	готовой продукции в		продуктов питания,
	процессе производства	H 3.1.02	Подготовка расходных
	продуктов питания из	11 3.1.02	материалов, в том числе
	растительного сырья		•
	растительного сырых		жидких, твердых,
			газообразных проб,
			растворов заданной
			концентрации, реактивов и
			питательных сред для
			проведения контроля
			необходимых параметров
			сырья, полуфабрикатов и
			продуктов питания в
			соответствии со
			стандартными
			(аттестованными)
			методиками, требованиями
			нормативно-технической
			документации,
			требованиями охраны труда
			и экологической
			1
			производства продуктов
			питания из растительного
		11.0.1.00	сырья
		Н 3.1.03	Осуществление безопасного
			хранения, применения и
			транспортировки реактивов,
			материалов, ядовитых и
			огнеопасных веществ в

Т		
		соответствии с
		требованиями нормативно-
		технической документации,
		охраны труда и
		экологической безопасности
		в процессе лабораторного
		контроля качества и
		безопасности сырья,
		полуфабрикатов и готовой
	X/ 2 1 01	продукции
	У 3.1.01	Уметь:
		Оценивать соответствие
		состояния рабочего места в
		соответствии с
		требованиями нормативно-
		технической документации
		и лабораторным условиям
	У 3.1.02	Пользоваться основным и
		вспомогательным
		лабораторным
		оборудованием, химической
		посудой при проведении
		лабораторного
		исследования состава сырья
		полуфабрикатов и
	*** 2 4 02	продуктов питания
	У 3.1.03	Осуществлять мытье,
		сушку и стерилизацию
		химической посуды для
		проведения лабораторного
		исследования состава сырья,
		полуфабрикатов и
		продуктов питания
	У 3.1.04	Готовить реактивы и
		растворы заданной
		концентрации, питательные
		среды заданного состава в
		соответствии с задачами
		исследования состава сырья,
		± '
		полуфабрикатов и
	X/ 2 1 07	продуктов питания
	У 3.1.05	Отбирать средства для
		исследования состава сырья,
		полуфабрикатов и
		продуктов питания, в
		соответствии с
		используемыми методами
		исследований
	У 3.1.06	Отбирать пробы сырья,
		полуфабрикатов, готовой
	1	1011y φαορπαίου, 1010b0H

	1	T 1
		продукции на разных этапах
		производства пищевых
		продуктов в соответствии со
		стандартными методами
		пробоотбора
	У 3.1.07	Настраивать лабораторное
		оборудование и
		производить калибровку
		мерной посуды для
		проведения анализа сырья и
		продуктов питания в
		соответствии с
		инструкциями по
	X/2 1 00	эксплуатации оборудования
	У 3.1.08	Поддерживать в исправном
		состоянии лабораторное
		оборудование для
		проведения анализа сырья и
		продуктов питания в
		соответствии с
		инструкциями по
		эксплуатации оборудования
	У 3.1.09	Рассчитывать количество
		реактивов и расходных
		материалов, необходимых
		для бесперебойной работы
		лаборатории, с учетом
		объема выполняемых
		исследований
	У 3.1.10	
	y 3.1.10	-
		охраны труда при работе с
		химическими веществами
		(кислотами, щелочами,
		токсичными веществами,
		легковоспламеняющимися
		веществами) и
		испытательным
		оборудованием
	У 3.1.11	Проверять сроки действия
		применяемых стандарт-
		титров, химических
		реактивов и растворов
	У 3.1.12	Проверять сроки действия
		аттестатов или
		сертификатов применяемых
		контрольно-измерительных
		приборов
	У 3.1.13	Анализировать рабочее
	3 3.1.13	задание на подготовку
İ		растворов, материалов

для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации у 3.1.14 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований и продуктов питания и продуктов питания спецод-жау и средства и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецод-жау и средства индивидуальной защиты. У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по полготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде у 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в электронном виде у 3.1.18 Пользоваться состоветствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным соответствии и пабораторным оборудованиями нормативно-технической документации и лабораторным оборудованиями нормативно-технической документации и лабораторным у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным лабораторным оборудованиями проведении лабораторного исследования сетеранизацию осудованиями оборудованиями и порожении лабораторного исследования сетеранизацию осудованиями и стерилизацию осудия и стерилизацию осудияму и стерилизацию осудияму и стерилизацию и осудествлять мытьс, сутику и стерилизацию осудествлять мытьс, сутику и стерилизацию и осудествлять мытьс, сутику и стерилизацию и осудения лабораторного и осудествлять мытьс, сутику и стерилизацию и осудествлять мытьс, сутику и стерилизацию и проведения лабораторного и осудествлять мытьс, сутику и стерилизацием.	
испедования состава сырья, иолуфабрикатов и продуктов питапия в сответствии с требованиями технологической документации в сответствии и материалы в соответствии и материалы в пропуссое дабораторных исследований качества и безопасности и продуктов питания спецолежду и средства и подтотовке дабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.16 У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочето места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным у 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным дабораторным оборудованием, химической посудой при проведении пабораторрного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продустов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сущку и стерилизацию химической посудаю при проведения дабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продустов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сущку и стерилизацию химической посудаю при проведения дабораторного испедования состава сырья, полуфабрикатов и продустов питания	комплектующих изделий
исспедования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии технологической документации У 3.1.14 Составять заявки на пабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии и материалы и качесла и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять пеобходимую документацию подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде. У 3.1.17 Оценивать соответствие состоялия рабочего места и безопасности сырья, полуфабрикатов и подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде. У 3.1.17 Оценивать соответствие состоялия рабочего места состоетствии и дабораторным условиям и подготовке пабораторным и пабораторным условиям и вепомогательным пабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерлилацию химической посуды для проведения лабораторного иминческой посуды для проведения лабораторного	±
полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации и доставлять в процессе дабораторных исследований исследований исследований исследований исследований исследований исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов питания спенодежду и средства и документацию по подготовке дабораторных исследований и доставлять псобходимую документацию по подготовке дабораторного оборудования и расходилых материалов, в том числе в электропном виде у 3.1.17 Опсинвать соответствие состояния рабочего места в соответствие технической документации и дабораторным у документации и док	лабораторного
пролуктов питания в соответствии технологической документации У 3.1.14 Составлять заявки па дабораторную посуду, реактивы и материалы в в соответствии методами исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спеполежду и средства индивидуальной защиты продуктов питания спеполежду и средства индивидуальной защиты продуктов питания спеполежду и средства индивидуальной защиты необходимую документации оподтотовке дабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствии с с требованиями нормативно технической документации и набораторным условиям И вабораторным условиям И вабораторным условиям и веспомогательным побрудованием, химической посудой при проведении дабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стеррялизацию химической посуды проведения для проведения лабораторного чимической посуды при проведения продуктов питания	исследования состава сырья,
соответствии с требованиями технологической докумситации У 3.1.14 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии и методами исследований исследований исследований и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторого оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Опенивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической докумситации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, кимической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	полуфабрикатов и
соответствии с требованиями технологической докумситации У 3.1.14 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии и методами исследований исследований исследований и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторого оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Опенивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической докумситации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, кимической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	продуктов питания в
у 3.1.14 Составлять заявки на дабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии методами исследований мачества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питапия спецодежду и средства индивидуальной защиты у 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде у 3.1.17 Опсициать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовним условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовним условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовнием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пролужтов питания у 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стериллацию химической посуды для проведения лабораторным в Осуды для проведения лабораторным и пролужтов питания	
у 3.1.14 Составлять заявки на дабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии методами исследований мачества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питапия спецодежду и средства индивидуальной защиты у 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде у 3.1.17 Опсициать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовним условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовним условиям у 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным дабораторным оборудовнием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пролужтов питания у 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стериллацию химической посуды для проведения лабораторным в Осуды для проведения лабораторным и пролужтов питания	требованиями
уз.1.14 Составлять заявки на дабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии и с используемыми методами исследований Уз.1.15 Применять в процессе дабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты Респитуальной защиты необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде Уз.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочето места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям Уз.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным дабораторным условиям Уз.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным дабораторным деловиям Уз.1.19 Осуществиять мической посудой при проведении дабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Уз.1.19 Осуществиять мытье, сушку и стерылизацию химической посуды для проведения лабораторного	_ -
у 3.1.14 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии и с инпользуемыми методами исследований У 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электропном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состоящия рабочего места в соответствии и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении дабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований У 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты индивидуальной виде у 3.1.17 Оценвать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным ословиями оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществиять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
реактивы и материалы в соответствии исследований У 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спетодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оцепивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным и лабораторным и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования сстава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	_
у 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогальным лабораторным оборудованиям, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, супку и стерилизацию химической посуды пла проведения лабораторного имической посуды для проведения лабораторного	
у 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты Вести и составлять необходимую документацию по полготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Опенивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и веспомоталельным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды лля проведения лабораторного	<u> </u>
у з.1.15 Применять в процессе пабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты у з.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде у з.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и пабораторным условиям Ипользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования остава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания у з.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
у 3.1.15 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецолежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, супку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять пеобходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и дабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным дабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания продуктов питания и спеподежду и средства индивидуальной защиты У 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вепомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	r · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты индивидуальной защиты пеобходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведении лабораторного	± ±
продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты индивидуальной защиты необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с с требованиями нормативнотехиической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
у 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям И пормативнотехнической документации и лабораторным условиям И вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	1 ' 1 1
у 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
у 3.1.16 Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативностехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электроином виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	У 3.1.16 Вести и составлять
подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	необходимую
оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии и требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	документацию по
материалов, в том числе в электронном виде У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	подготовке лабораторного
у 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	оборудования и расходных
у 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	материалов, в том числе в
У 3.1.17 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	•
состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	1
соответствии с требованиями нормативнотехнической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
требованиями нормативно- технической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
технической документации и лабораторным условиям У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
у 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания у 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
У 3.1.18 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	посудои при проведении
полуфабрикатов и продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
продуктов питания У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	<u> </u>
У 3.1.19 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного	
химической посуды для проведения лабораторного	
проведения лабораторного	
исследования состава сырья,	проведения лабораторного
1 /	исследования состава сырья,

	полуфабрикатов и
2.1.01	продуктов питания
3 3.1.01	Знания:
	Требования к рабочему
	месту по проведению
	исследований качества
	сырья, полуфабрикатов и
	продуктов питания
3 3.1.02	Правила подготовки к
	работе основного и
	вспомогательного
	лабораторного
	оборудования для
	выполнения лабораторного
	исследования состава сырья,
	полуфабрикатов и
D 2 1 02	продуктов питания
3 3.1.03	Правила работы с
	химической посудой,
	реактивами, материалами и
	лабораторным
	оборудованием при
	выполнении анализов
	лабораторного
	исследования состава сырья,
	полуфабрикатов и
	продуктов питания в
	соответствии с
	требованиями
	технологической
2 2 1 04	документации
3 3.1.04	Правила хранения
	химических реактивов, проб
	в соответствии со
	стандартами
3 3.1.05	Способы мытья и
	дезинфекции химической
	посуды для проведения
	различных видов анализа
	сырья, полуфабрикатов,
	готовой продукции на
	разных этапах производства
	пищевых продуктов
3 3.1.06	Виды, назначение и
3.1.00	устройство лабораторного
	оборудования для
	проведения различных
	видов анализа сырья,
	полуфабрикатов, готовой
	продукции на разных этапах

	T
	производства пищевых
D 2 4 0 =	продуктов
3 3.1.07	Способы приготовления
	растворов и методы их
	расчетов в соответствии с
	используемыми методами
	исследований
3 3.1.08	Способы определения
	концентрации растворов
	при выполнении
	лабораторного
	исследования состава сырья,
	полуфабрикатов и
	продуктов питания
3 3.1.09	Правила подготовки проб
0 0.1.09	для проведения
	лабораторных исследований
	состава сырья,
	полуфабрикатов и
	продуктов питания по
	точкам контроля на разных
	этапах производства
	пищевых продуктов в
	соответствии со
	стандартными методами
22110	пробоотбора
3 3.1.10	Методы проведения
	испытаний образцов сырья,
	полуфабрикатов,
	вспомогательных
	материалов и готовой
	продукции на разных этапах
	производства пищевых
	продуктов
3 3.1.11	Нормативно-техническая
	документация по
	проведению лабораторных
	исследований анализа
	сырья, полуфабрикатов,
	готовой продукции на
	разных этапах производства
	пищевых продуктов
3 3.1.12	Требования охраны труда в
	химической и
	микробиологической
	лаборатории при анализах
	сырья, полуфабрикатов,
	готовой продукции на
	разных этапах производства
	пищевых продуктов
	пищевых продуктов

	3 3.1.13	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-
		измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	H 3.2.01	Навыки: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного
	H 3.2.02	Сырья Проведение микробиологического и химико- бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства Проведение химических и физико-химических
	Н 3.2.04	анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой

	продукции в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья
H 3.2.05	Документирование
	результатов лабораторных
	исследований состава и
	параметров сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья
У 3.2.01	Умения:
	Осуществлять отбор, прием,
	маркировку, учет проб по
	технологическому циклу в
	пищевой организации для
	проведения лабораторных
	исследований качества и
	безопасности сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья
У 3.2.02	Проводить лабораторные
	исследования сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья в соответствии с
	регламентами
У 3.2.03	Подбирать и применять
	необходимое лабораторное
	оборудование для
	проведения разных видов
	лабораторных исследований
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
	растительного сырья
У 3.2.04	Представлять данные
3 3.2.0 1	проведенных лабораторных
	исследований сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	производства продуктов

		питания из растительного сырья
	У 3.2.05	Обрабатывать результаты
		лабораторных исследований
		сырья, полуфабрикатов и
		готовой продукции согласно
		методическим указаниям и
		специфичности
		специализированного
		оборудования
	У 3.2.06	1.0
	y 3.2.00	Анализировать рабочие
		растворы на соответствие
		требованиям нормативно-
		технической документации
		по проведению
		лабораторных исследований
		сырья, полуфабрикатов и
		готовой продукции в
		процессе производства
		продуктов питания из
	*** 2 2 0 5	растительного сырья
	У 3.2.07	Подготавливать посевной
		материал для лабораторных
		исследований сырья,
		полуфабрикатов и готовой
		продукции в процессе
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья
	У 3.2.08	Руководствоваться
		методами
		микробиологического или
		химико-
		бактериологического
		анализа для лабораторных
		исследований сырья,
		полуфабрикатов и готовой
		продукции в процессе
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья
	У 3.2.09	Производить регистрацию и
		расчеты анализов сырья,
		полуфабрикатов и готовой
		продукции в процессе
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья
	У 3.2.10	Производить оценку и
		контроль выполнения
L L	1	

	1
	химических и физико-
	химических анализов сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья
У 3.2.11	Осуществлять химический и
	физико-химический анализ
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
	растительного сырья
У 3.2.12	Производить сравнительный
3 3.2.12	анализ качества сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	2 1 1
	продукции в соответствии
	со стандартными образцами
X/ 2 2 12	состава
У 3.2.13	Применять в процессе
	лабораторных исследований
	качества и безопасности
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции
	спецодежду и средства
	индивидуальной защиты
У 3.2.14	Заполнять лабораторные
	журналы и протоколы
	лабораторных исследований
	качества и безопасности
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
	растительного сырья, в том
	числе в электронном виде
3 3.2.01	Знания:
	Нормативные правовые
	акты и нормативно-
	техническая документация,
	регламентирующие вопросы
	безопасности и качества
	пищевой продукции
3 3.2.02	Основы микробиологии,
3 3.2.02	1 /
	санитарии и гигиены в пищевом производстве
3 3.2.03	1
3 3.2.03	Формы учетных
	документов, порядок и
	сроки составления

отчетности при проведении дабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства прадуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и тотовой продукции в проведении дабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и тотовой продуктов питания из растительного сыръя. 3 3.2.05 Назначение производства продуктов питания из растительного сыръя, полуфабрикатов и классификация химической посуды, требопания к химической посуды, требопания к химической посуды, полуфабрикатов и потовой продуктии в процессе производства и способы мытья химической посуды, проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и согледований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья процессе производства процессе производства процессе производства питания процессе производства питан	
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции в процессе продукции в процессе продуктов питания из растительного сырья Способы приготовления калибороочных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Назначение камической посуды, требования к химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пропессе производства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пропессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пропессе производства продуктов питания из растительного сырья и стинка выполнения и готовой продукции в пропессе производства продуктов питания из растительного сырья и станика выполнения и готовой продуктиры и готовой продуктиры и готовой продуктиры пробоотбора для проведения различных видов исследований пробоотбора для проведения различных видов исследований	отчетности при проведении
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.04 Способы притотовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, непользуемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в проведения различных видов исследований и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на процессе производства продуктов питания из растительного сырья процессе производства продуктов питания из растительного сырья на процессе производства процессе производства процессе производства продуктов питания из растительного сырья на процессе производства продукт	лабораторных исследований
тотовой продукции в произволства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.04 Способы приготовления калибровочных растворов при проведсиции лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и потовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, используемой пос	качества и безопасности
тотовой продукции в произволства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.04 Способы приготовления калибровочных растворов при проведсиции лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и потовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, используемой пос	сырья, полуфабрикатов и
процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.04 Способы приготовлением калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, требования и посуды, используемой при проведении лабораторных используемой при проведении лабораторных используемой при проведении лабораторных используемой при проведении лабораторных исполедований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3 2 0.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3 2 0.07 Назначение, виды, способы продуктов питания из растительного сырья 4 3 3 2 0.07 Назначение, виды, способы продуктов питания из растительного сырья 4 3 3 2 0.07 Назначение, виды, способы продуктов питания из растительного сырья на проведения различных видов исследований и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований видов исследований	
Продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.04 Способы приготовления капибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и камической посуды, требования к химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья продукстов питания из растительного сырья продукстов питания из растительного сырья продуктов питания из растительного сырья процессе производства продуктов питания из растительного сырья и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и готовой продукты в процессе производства процессе производства продуктов питания из растительного сырья из готовой и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья из готовой и готовой и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья питания питания из растительного сырья питания питания питания питания питания питания питания питания п	1 0
3 3.2.04 Способы приготовления кансетва и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктим в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и кансенфикация химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктими в продуктов питания из растительного сырья называется продуктими в продуктим	
3 3.2.04 Способы приготовления капибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полубкции в процессе процуктов питания из растительного сырья на продуктов посуды, требования к химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктии в процессе производства продуктов питания из растительного сырья проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пропессе производства и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пропессе производства продуктов питания из растительного сырья процуктов питания из растительного сырья на пропессе производства продуктов питания из растительного сырья на пропессе производства продуктов питания из растительного сырья на пропессе производства продуктов питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в питания из растительного сырья на пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в пропессе производства продукта в пропессе производства пропессе производства пропессе производства пропессе производства пропессе производства пропессе производства производства производства производства производ	
калибровочных растворов при ловоедении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пронессе производства продуктов питания из растительного сырья и способы мытья химической посуды, требования к химической посуды, средства и способы мытья химической посуды, при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пронессе производства продуктов питания из растительного сырья в дыбоватоватов и столей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пронессе производства продуктов питания из растительного сырья на проведстия различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пронессе производства и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пронессе производства продуктов питания из растительного сырья в пронессе производства пронессе производств	
при проведении лабораторных исследований качества и безопаспости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 3.2.07 Назначение и устройство лабораторного оборудования исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований пробоотбора для проведения различных видов исследований и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований исслед	
лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукто питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение к классификация химической посудь, требования к химической посудь, середства и способы мытья химической посудь, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виде и техника выполнения пробоогобора для проведения различных видов исследований и техника выполнения пробоогобора для проведения различных видов исследований	
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, пребования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исслодований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробостбора для проведения различных видов и сеследований продостбора для проведения различных видов и сеследований пробостбора для проведения различных видов и сеследований пробостбора для проведения различных видов и сеследований продостбора для проведения различных видов и сеследований продостбора для проведения различных видов и сеследований продостбора для проведения различных видов и сеследований пробостбора для проведения различных видов и сеследований пробостбора для проведения различных видов исследований видов и сеследований	<u> </u>
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой и продукции в процессе производства продуктов питания различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качелера для проведения различных видов исследований пробоотбора для проведения различных видов исследований	
тотовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различымых вилов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований видов исследований	качества и безопасности
процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, используемой поредении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведении различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья пробесотбора для пробеотбора для пробестви различных видов исследований	сырья, полуфабрикатов и
процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.05 Назначение и классификация химической посудь, требования к химической посуды, используемой погуды, используемой породу, средства и способы мытья химической посуды, используемой породукции в при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для провесения различных видов исследований видов исследований	готовой продукции в
Продуктов питания из растительного сырья	1 7
3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в продуктов питания из растительного сырья питания из рас	
3 3.2.05 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуды, средства и способы мытья химической посуды, используемой пори проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробостбора для проведения различных видов исследований видов исследований	
классификация химической посуды, требования к химической посуды, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктии в процессе производтва и готовой продукции в процессе производства и готовой питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробосотбора для проведения различных видов исследований видов исследований	
посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований пробоотбора различных видов исследований различных видов исследований различных видов исследований различных видов исследований	
химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований видов исследований	
химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований пробоотбора для проведения различных видов исследований	
используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований провоствора для проведения различных видов исследований	
проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	химической посуды,
исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	используемой при
безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	проведении лабораторных
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	исследований качества и
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	безопасности сырья,
продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	* '
производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
питания из растительного сырья 3 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
з 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
З 3.2.06 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	видов исследований
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	качества и безопасности
готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
продуктов питания из растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	1 7
растительного сырья 3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
3 3.2.07 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	
и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований	•
пробоотбора для проведения различных видов исследований	
проведения различных видов исследований	
видов исследований	
	проведения различных
качества и безопасности	видов исследований
	качества и безопасности

1	
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
	растительного сырья,
	требования, предъявляемые
	к качеству проб, устройство
	оборудования для отбора
	проб, правила учета и
	хранения проб и
	оформления
	сопроводительной
	документации
3 3.2.08	Технологический процесс
	приготовления питательных
	сред
3 3.2.09	Назначение, классификация
3.2.07	химико-аналитических
	лабораторий, требования к
	химико-аналитическим
	лабораториям для
	проведения различных
	видов исследований
	качества и безопасности
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
	растительного сырья
3 3.2.10	Нормативно-техническая
3 3.2.10	-
	документация по
	выполнению исследований
	качества и безопасности
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции
	химическими и физико-
	химическими методами
3 3.2.11	Порядок проведения
	лабораторных анализов
	сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции в
	процессе производства
	продуктов питания из
2 2 2 12	растительного сырья
3 3.2.12	Методы расчета результатов
	проведения лабораторного
	анализа сырья,
	полуфабрикатов и готовой
	продукции в процессе
	производства продуктов
	1 1 1 T-7V

	T		T
			питания из растительного
			сырья
		3 3.2.13	Правила оформления
			лабораторных журналов и
			протоколов анализа сырья,
			полуфабрикатов и готовой
			продукции в процессе
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья, в том числе в
			электронном виде
		3 3.2.14	Требования охраны труда в
		3 3.2.14	U
			микробиологической
			лаборатории при
			исследовании качества и
			безопасности сырья,
			полуфабрикатов и готовой
			продукции в процессе
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья
Обеспечение деятельности	ПК 4.1 Планировать	H 4.1.01	Навыки:
структурного подразделения	основные показатели		Расчет сменных показателей
	производственного		производства продуктов
	процесса.		питания из растительного
	-		сырья на
			автоматизированных
			технологических линиях в
			соответствии с
			результатами анализа
			состояния рынка продукции
			и услуг в области
			производства продуктов
			_
			питания из растительного
		11 4 1 02	Сырья
		H 4.1.02	Инструктирование
			операторов и аппаратчиков
			по выполнению
			производственных заданий
			производства продуктов
			питания из растительного
			сырья на
			автоматизированных
			технологических линиях
		У 4.1.01	Умения:
			Анализировать состояние
			рынка продукции и услуг в
			области производства
			продуктов питания из

		растительного сырья:
	У 4.1.02	Рассчитывать плановые
	y 4.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения
		технологических операций
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных линиях
	У 4.1.03	Рассчитывать
	3 4.1.03	экологический риск и
		оценивать ущерб,
		причиняемый окружающей
		среде при выполнении работ
		и оказании услуг в области
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья
	3 4.1.01	Знания:
		Технологии менеджмента и
		маркетинговых
		исследований рынка
		продукции и услуг в
		области производства
		продуктов питания из
		растительного сырья
	3 4.1.02	Технологии бизнес-
		планирования
		производственной,
		финансовой и
		инвестиционной
		деятельности производства
		продуктов питания из
		растительного сырья
ПК 4.2 Планировать	H 4.2.01	Навыки:
выполнение работ		Разработка
исполнителями		производственных заданий
		для операторов и
		аппаратчиков
		технологических процессов
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на автоматизированных
		технологических линиях в
		соответствии со сменными
		показателями
	У 4.2.01	Умения:
		Определять потребность в
		средствах производства и
		ередетьих производства и

		T ~
		рабочей силе для
		выполнения общего объема
		работ по каждой
		технологической операции
		на основе технологических
		карт производства
		продуктов питания из
		растительного сырья на
		автоматизированных линиях
	У 4.2.02	Инструктировать
		операторов и аппаратчиков
		по выполнению
		производственных заданий
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях
	У 4.2.03	Организовывать работу по
	5 7.2.03	проведению лабораторных
		исследований качества и
		безопасности сырья,
		полуфабрикатов и готовой
		продукции в процессе
		производства продуктов
		питания на
		автоматизированных
	3 4.2.01	технологических линиях
	3 4.2.01	Знания:
		Технологии производства и
		организации
		производственных и
		технологических процессов
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях
ПК 4.3 Организовывать	H 4.3.01	Навыки:
работу трудового		Организация выполнения
коллектива		технологических операций
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях в
		соответствии с
		технологическими
		инструкциями
	У 4.3.01	
	y 4.3.01	Пользоваться методами

		1
		контроля качества
		выполнения
		технологических операций
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях
	3 4.3.01	Знания:
		Сменные показатели
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях
	3 4.2.02	Организация работ по
	3 1.2.02	проведению лабораторных
		исследований качества и
		безопасности сырья,
		полуфабрикатов и готовой
		продукции в процессе
		производства продуктов
		питания на
		автоматизированных
	2 4 2 04	Технологических линиях
	3 4.2.04	Организация работ по
		эксплуатации и
		обслуживанию
		технологического
		оборудования, систем
		безопасности и
		сигнализации, контрольно-
		измерительных приборов и
		автоматики в процессе
		производства продуктов
		питания из растительного
		сырья на
		автоматизированных
		технологических линиях в
		соответствии с
		эксплуатационной
THE A A IS	TT 4 4 04	документацией
ПК 4.4 Контролировать	H 4.4.01	Навыки:
ход и оценивать		Разработка
результаты работы		производственных заданий
трудового коллектива		для операторов и
		аппаратчиков
		технологических процессов
		производства продуктов
1		питания из растительного

сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями У 4.4.01 У 4.4.01 У 4.4.01 У мения: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированным персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических линиях технологических линиях из растительного сырья на автоматизированных пехнологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
Технологических линиях в соответствии со сменными показагелями У 4.4.01 Умения: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по могивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			сырья на
разводства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.01 У 4.4.02 О 2 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 4.4.01 З 4.4.01 З 4.4.01 З 4.4.01 З 4.4.01 З 4.4.01 З 1 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О 3 О			=
у 4.4.01 Умения: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья и автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологических линиях в соответствии с технологическими			технологических линиях в
У 4.4.01 Умения: Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			соответствии со сменными
Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			показателями
выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими		У 4.4.01	
производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			Контролировать
на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			выполнение
технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			производственных заданий
производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			на всех стадиях
питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			технологического процесса
сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			производства продуктов
сырья на автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			питания из растительного
автоматизированных технологических линиях У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			_
У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			_
У 4.4.02 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			•
по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими		У 4.4.02	
стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 3 нания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
сырья на автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
автоматизированных технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			_
Технологических линиях 3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
3 4.4.01 Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими		3//01	
выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими		3 4.4.01	
технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			_ ·
производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			
автоматизированных линиях в соответствии с технологическими			_
в соответствии с технологическими			_
технологическими			=
инструкциями			
D 4 4 00 D 1		2.4.4.02	10
З 4.4.02 Виды, формы и методы		3 4.4.02	
мотивации, включая			
материальное и			_
нематериальное			-
стимулирование, персонала			
производства продуктов			
питания из растительного			питания из растительного
сырья на			сырья на
автоматизированных			автоматизированных
технологических линиях			
ПК 4.5 Вести учётно- Н 4.5.01 Навыки:	ПК 4.5 Вести учётно-	H 4.5.01	Навыки:
отчётную Ведение учетно-отчетной	отчётную		Ведение учетно-отчетной
	документацию		документации производства
документацию документации производства	7 - 7		
документацию документации производства продуктов питания из	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		_

	автоматизированных
	технологических линиях, в
	том числе в электронном
	виде
У 4.5.01	Умения: Использовать
	информационные и
	телекоммуникационные
	технологии сбора,
	размещения, хранения,
	накопления, преобразования
	и передачи данных
3 4.5.01	Знания:
	Основные методы и приемы
	обеспечения
	информационной
	безопасности в процессе
	производства продуктов
	питания из растительного
	сырья на
	автоматизированных
	технологических линиях
3 4.5.02	Правила первичного
	документооборота, учета и
	отчетности при
	производстве продуктов
	питания из растительного
	сырья на
	автоматизированных
	технологических линиях

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Календарный график

В учебном графике указана последовательность реализации ООП специальности: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная (итоговая) аттестация, каникулы.

Календарный учебный график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в Приложении 6.

5.2. Учебный план

Учебный план носит компетентностно-ориентированный характер и определяет следующие характеристики ООП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, а также по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной практики, практики по профилю специальности);
 - последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
 - сроки прохождения и продолжительность учебной, производственной практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
 - объем каникул по годам обучения.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 6.

5.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики составляют содержательную основу ООП. Принципиальной особенностью рабочих программ в составе образовательной программы, реализующей ФГОС СПО, является их компетентностная ориентация.

В рабочих программах сформулированы конечные результаты обучения в органичной связи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями.

Рабочие программы утверждены в установленном порядке, доступны преподавателям и студентам.

Рабочие программы представлены как в ЭИОС ФГБОУ ВО Омский ГАУ Университетского колледжа агробизнеса, так и на сайте университета.

Рабочие программы, включая фонды оценочных средств профессиональных модулей/дисциплин (Приложение 2, 3).

5.4 Рабочая программа воспитания

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественноценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
 - усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка;
- Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

Мастерские:

Учебно-производственные

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Тренажерный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- 6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

6.1.2.1. Оснашение кабинетов

Кабинет «Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание			
I Cı	I Специализированная мебель и системы хранения				
Осн	овное оборудование				
1	Рабочее место преподавателя, рабочие места	отсутствует			
	обучающихся, учебная мебель, наглядные пособия,				
	набор демонстрационного оборудования.				
	мультимедийный проектор				
2	Наглядные пособия, набор демонстрационного	отсутствует			
	оборудования				
II T	ехнические средства				
Осн	Основное оборудование				
N	Мультимедийный проектор	BenQ MS524/5, Ноутбук			
		eMachines EME 725			
N	Ноутбук	Microsoft Windows 7 Home			
		Basic, Microsoft Windows 7			
		Home Basic, Антивирус			
		Касперского Endpoint Security			

Кабинет ««Иностранного языка».

No	Наименование оборудования	Техническое описание		
I Cı	I Специализированная мебель и системы хранения			
Осн	овное оборудование			
1	Рабочее место преподавателя, рабочие места	отсутствует		
	обучающихся, учебная мебель, наглядные пособия, набор			
	демонстрационного оборудования. мультимедийный			
	проектор			
2	Наглядные пособия, набор демонстрационного	отсутствует		
	оборудования			
II T	II Технические средства			
Осн	овное оборудование			
1	Переносной мультимедийный проектор	BenQ MS524/5, Ноутбук		
		eMachines EME 725		
2	Телевизор	LS 3590-ZC		
3	Ноутбук	Microsoft Windows 7		
		Home Basic, Microsoft		
		Windows 7 Home Basic,		
		Антивирус Касперского		
		Endpoint Security		

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

No	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Компьютеры с выходом в Интернет	Процессор Intel Core i3-2120 (3.3GHz)
		Оперативная память 3 ГБ
		Видеокарта GT530
		Винчестер 500 ГБ
		Привод DVD+/-RW
		Front:
		Multi-in-1 CardReader
		• 3 x USB 2.0

		• 2 x Audio
		Порты
		Back:
		• 6 x USB 2.0
		• 2 x PS/2
		• Ethernet (RJ-45)
		• 3 x Audio
		• VGA
		• HDMI
		Слоты:
		• PCIe x16
		• PCIe x1
		Блок питания 220 W
2.	Программное обеспечение	Microsoft Windows XP
3.	Выставочные стеллажи	Выставочные стеллажи
4.	Учебная мебель	Учебная мебель
5.	Стулья	Стулья
6.	Стеллажи с книгами	Стеллажи с книгами

«Актовый зал»

No	Наименование оборудования	Техническое описание
1.	Сценическая активная колонка,	1400 Bt.
2.	Микшерный пульт	Invotone MX12FX
3.	Динамический вокальный микрофон	BEHRINGER XM8500
4.	Кабель микрофонный	XLR – XLR 10 m.
5.	Аудио кабель Jack	3,5 – 2XLR 2 м.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности».

	каоинет «Везопасность жизнедеятельности».				
$N_{\underline{0}}$	Наименование оборудования	Техническое описание			
IO	I Основное оборудование				
1	Рабочее место преподавателя, рабочие места	отсутствует			
	обучающихся, учебная мебель, наглядные пособия, набор				
	демонстрационного оборудования. мультимедийный				
	проектор				
2	Наглядные пособия, набор демонстрационного	отсутствует			
	оборудования				
II Технические средства					
Основное оборудование					
N	Переносной мультимедийный проектор	BenQ MS524/5, Ноутбук			
		eMachines EME 725			
N	Ноутбук	Microsoft Windows 7			
		Home Basic, Microsoft			
		Windows 7 Home Basic,			
		Антивирус Касперского			
		Endpoint Security			
Дополнительное оборудование					
1	Электронный стрелковый тир, электронная мишень WT-	(Тренажер для стрельбы			
	01, блок управления электронной мишенью WTC-01,	CKATT)			
	оптический сенсор WS-03. комплект крепежных				
	элементов, CD с программным обеспечением, инструкция				

	по эксплуатации, кабель для подключения блока	
	управления электронной мишенью, кабель для	
	подключения электронной мишени, кабель для зарядки	
	оптического сенсора, манекен, торс мужской объемный Т	
	-403	
2	Манекен, торс мужской объемный	T – 403

6.1.2.3. Оснащение лабораторий Лаборатория ««Ведение те технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

No	Наименование оборудова	п кин	Техническое описание
I Cı	ециализированная мебель и системы х	ранения	
Осн	овное оборудование		
1	Стол островной СЛБ-ОСТ-103	Цвет: белый Поверхность столец Толщина столешниц Стол островной СЛИ надстройкой с двумя на металлический катруб 25х25 с полиме покрытием и регули Стол снабжен 4 подпервые две тумбы с	цы 16 мм Б-ОСТ-103 снабжен я полками и установлен аркас из профильных ерно-порошковым пруемыми опорами весными тумбами снабжены створкой и
		ящиками на роликов Нагрузка на столеши Столешница защищ кромкой ПВХ толщи состоит из двух част Фурнитура зарубежи Упаковка: гофрокар	ницу не более 120 кг дена противоударной иной 2 мм (цвет: серый) и гей ного производства
2	Табурет газ-лифт с опорой для ног ЕТ-9040-1A (660*390*390)	Габариты (ШхГхВ) : Сиденье: Ø330 Высота сид./стацион Высота сид./ролики Вес: 4,1 кг/шт.	нарный = 450÷600
3	Стол лабораторный с нержавейкой СЛНЕРЖ-103	Цвет:белый; серый Столешница из неря Металлический кары профильной трубы 2 порошковым покры Поставляется в разоу Упаковка: гофрокар На мебель имеется с	25х50мм с полимерно- тием; бранном виде;

		установки в лабораториях и других учреждениях. Габариты в упаковке 1,5х0,64х0,12 м Объем 0,12 м.куб Вес в упаковке кг
		Мест 1
	олнительное оборудование	W 000 F 5 450 B 1050
	Шкаф для хранения лабораторной посуды	Ширина 800 Глубина 450 Высота 1950 Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм. Цвет: Белый, Серый; Торцы вертикальных панелей защищены противоударной кромкой ПВХ толщиной 0,4 мм; Фасад защищен противоударной кромкой ПВХ толщиной 2 мм; Изделие комплектуется 4 полками с химостойким пластиком с 2-х сторон; Нижняя часть изделия комплектуется 2-я ящиками на роликовых направляющих и 2-я створками; За створками съемная полка; Верхняя часть изделия комплектуется 2-я створками; Фурнитура импортного производства; Шкаф установлен металлокаркас из профильной трубы 25х50 мм с полимернопорошковым покрытием высотой 150 мм; Поставляется в разобранном виде; Упаковка гофрокартон; На мебель имеется сертификат соответствия; Предназначен для оснащения лабораторий различного профиля и для других учреждений. Габариты в упаковке 1,94х0,43х0,0.14м 1120х450х80 Объем 0.12 м.куб 0,04 м.куб Вес в упаковке 74 кг Мест 2
2	Шкаф сушильный ПЭ-4610	Рабочий диапазон температур от комнатной - +50 до 320°С; Точность измерения температуры ±2,5°С; Неравномерность распределения температуры по объёму рабочей камеры (в установившемся рабочем режиме при температуре 100°С) ±2,5°С; Отклонение температуры в рабочей камере от заданного значения (при закрытой заслонке вентиляции и установленной температуре 100°С),±1°С; Дискретность задания и отображения температуры в рабочей камере - 1,0°С; Максимальная скорость нагрева рабочей

		камеры (при закрытой заслонке вентиляции) - 5°С/мин;
		Объем рабочей камеры - 60 л;
		Стандартное/ максимальное количество
		устанавливаемых полок - 3/5 шт;
		Потребляемая мощность - не более 1600 BT;
		Размеры камеры (ШxГxВ) - 390x400x400 мм;
		Габаритные размеры (ШхГхВ) - 755х660х630
		MM;
		Масса - 50 кг.
Дог	полнительное оборудование	•
1	Весы лабораторные ВК-300	Габаритные размеры: 180х220х85
		Цена деления: 0,005 г
		Масса нетто: 2 кг
2	Весы аналитические OHAUS	Габаритные размеры: 350×240×345
_	Adventurer AX 224/E	Дискретность: 0,0001 г
3	Микроскоп цифровой Levenhuk MED	Вес в упаковке: 8,54 кг.
5	D20T LCD, тринокулярный	Размер упаковки (ДхШхВ): 64×35×32,5 см.
4		Потребляемая мощность не более 20 Ватт
4	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	1 -
	r1ДX-Э1VI	Габаритные размеры200 x 110 x 240 мм
		Масса не более 1,7 кг
TTT		
	Специализированное оборудование, ме	еоель и системы хранения
	новное оборудование	1100450041060
1	Вытяжной шкаф НВ-1200 ШВ-Б	Габаритные размеры 1100*700*1960 мм
	(1100*700*1960)	Масса: не более 200 кг
2	Термоштанга для зерна	Термоштанга для зерна 2 метра (электронный
		термометр)
3	Влагомер зерна РМ-650	Габариты: 185x130x210 мм
		Масса: 2 кг нетто, 4 кг брутто
		Источник питания: 4 батареи АА
4	Пробоотборник ручной для зерна	Длина, 2050 мм
	многоуровневый	Глубина отбора пробы, 1520 мм
		Диаметр, 35 мм
		Диаметр внутренней полости, 30 мм
		Количество отверстий отбора, 5 шт
		Размер отверстий, 120/18 мм
		Вес образца, 900 г
		Масса, 1,6 кг
5	Пурка ПХ-1 для определения натуры	Номинальная вместимость мерного
J	зерна с калибровкой, с набором гирь	цилиндра, 1000 мл
	зории с кшиоровкой, с наобром гирь	Габаритные размеры в футляре (длина,
		ширина, высота) без весов, 420х320х150 мм
		Габаритные размеры весов (длина, ширина,
		высота), 280х250х65 мм
		Масса весов, 1 кг
6	Шкаф холодильный ШХ-0,7 (CM107-	Тип охлаждения:
	S)	динамический
		Внутренний объем: 700 л
		Температурный диапазон: 0+6 °C
		Габаритные размеры:

		697х854х2028 мм
		Мощность: 0,35 кВт
		Вес: 140 кг
7		Электропитание, В/Гц/Вт220/50/100
	Votnovotno ilia Mayailiainonailiano	Расход воды на одно отмывание, 9,2 л
	Устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ	Габаритные размеры (ДхШ(без ванны)хВ), не
		более, 530х300х530 мм:
	с бачком для воды	Масса устройства У1-МОК-1МТ, не более, 25
		КГ
8		Среднее время формовки шарика
	Устройство для формовки клейковины	клейковины, 23 с Габаритные размеры
	ПФК	столика с кюветами, 230 х 190 х 65мм
		Масса, 0,5 кг не более
9		Частота колебаний ситового пакета — 120
		колебаний/мин на заражённость, от 180до
		200 колебаний/мин.для муки, зерна, и
	Рассев лабораторный ЕРЛ-1Ц	т.д. Частота вращение меняется шкивом,,
		(шкив переворачивается).
		Амплитуда колебаний — (25±1) мм.
		Потребляемая мощность — 25 Вт.
		Габаритные размеры, не более: длина — 456
		мм; ширина — 490 мм; высота — 560 мм.
		Масса Рассева (без сит), не более — 40 кг.

Лаборатория «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

	•		
No	Наименование оборудования	Техническое описание	
I C	I Специализированная мебель и системы хранения		
Осн	овное оборудование		
1	Доска ученическая	Доска меловая 90Х120 СМ.	
2	Стол ученический	прямой (серый, 1200х600х760 мм)	
3	Стулья	Стул офисный "ИЗО" ткань черная	
Дог	 		
1	Электронные плакаты "Процессы и		
	аппараты пищевых производств"		
2	Плакаты «Оборудование		
	хлебопекарного производства»		
ΙΙ	ехнические средства		
Осн	овное оборудование		
1	Виртуальный учебный комплекс		
	«Автоматизированная линия по		
	производству макаронных изделий»		
Ш	Специализированное оборудование, ме	бель и системы хранения	
Основное оборудование			
1	Печь пекарская ХПЭ-500 нержавейка	Внутренние размеры пекарной камеры: 965х760х250 мм Габаритные размеры:1160х1050х1625 мм Мощность: 19,2 кВт Напряжение: 380 В Вес: 370 кг	

2	Шкаф расстойный ШРЭ 2.1 стекло	Габаритные размеры: 820х1010х1635 мм Мощность: 1,6 кВт Напряжение: 220 В
3		Производительность: 600 кг/ч Емкость
		загрузочного бункера: 75 л Габаритные
	M HDE (00) /	размеры: 1070х1000х1010 мм Мощность:
	Мукопросеиватель ПВГ-600М	0,325 кВт Напряжение:380 В
		Bec:
		75 кг
4		Объем дежи: 60 л Габаритные размеры:
'	Тестомес МТМ-65МНА 1,5 для замеса	570х750х1165 мм Мощность: 1,5 кВт
	крутого и дрожжевого теста	Напряжение: 380 В Вес: 140 кг
5		Габаритные размеры: 700х460 мм Материал:
	Лист подовый для ХПЭ	сталь
6		3 формы в кассете
0		Масса выпекаемого хлеба:
	Vacara dansa 2 H10	
	Хлебная форма 3Л10	640 rp
		Размер формы:
		215x105x105 мм
7		Тип дисплея: жидкокристаллический
		Наибольший предел взвешивания: 5 кг
	D	Наименьший предел взвешивания: 40 гр
	Beсы CAS SW-1-5	Питание: от сети 220 В или от батареи
		Размеры платформы: 239х190 мм
		Габаритные размеры:260x287x137 мм
		Вес:2,7 кг
8	Стеллаж СК 1200/400	Габаритные размеры: 1200х400х1800 мм
9		Количество уровней:16
		Вместимость: 16 подовых листов 700х460х40
	Тележка-шпилька ТС-Р-16 для	MM
		Габаритные размеры:
	подовых листов (к печам ХПЭ)	526х730х1828 мм
		Каркас:
		разборный
10		Габаритные размеры: 1500х600х870 мм
	Стол производственный пристенный	Материал столешницы:
	СПП 15/6 оц	нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП
	, '	Материал каркаса: оцинкованная сталь
11	Beсы CAS SW-1-20	Beсы CAS SW-1-20
12	· · · · · · - 	Тип охлаждения:
		динамический
		Внутренний объем: 700 л
	Шкаф холодильный ШХ-0,7 (CM107-	Температурный диапазон: 0+6 °С
	S)	Габаритные размеры:
		697х854х2028 мм
		Мощность: 0,35 кВт
		Вес: 140 кг
13		
13	2017 POUTHIGHTOWN # 2DTI 10*0	Тип: пристенный
	Зонт вентиляционный ЗВП 10*8	Габаритные размеры: 1000x800x450 мм
1.4	D	
14	Ванна моечная двухсекционная ВМ	Размеры ванны:
	2/4 э	400х380х300 мм

		Габаритные размеры:
		850х470х870 мм
15		Габаритные размеры:
		2000х800х850 мм
		Материал столешницы:
	Cmar May Tyman arvy CH 211/2009	бук (толщина 40 мм)
	Стол кондитерский СП-311/2008	Материал каркаса:
		металл, покрытый порошковой краской
		Каркас:
		разборный
16		Объем: 212 л
		Температурный диапазон:
	Морозильный ларь БИРЮСА 240 KX	-25 °C12 °C
	-	Габаритные размеры:
		81,4х55,4х105,5 см

Лаборатория «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

No	Наименование оборудования	Техническое описание	
I Сп	I Специализированная мебель и системы хранения		
	овное оборудование		
1	Доска ученическая	Доска меловая 90Х120 СМ.	
2	Стол ученический	прямой (серый, 1200х600х760 мм)	
3	Стулья	Стул офисный "ИЗО" ткань черная	
III (Специализированное оборудование, меб	бель и системы хранения	
Осн	овное оборудование		
1	Стол островной СЛБ-ОСТ-103	Длина 1500 Глубина 1500 Высота 750/850	
		Цвет: белый	
		Поверхность столешницы: ЛДСП	
		Толщина столешницы 16 мм	
		Стол островной СЛБ-ОСТ-103 снабжен	
		надстройкой с двумя полками и установлен	
		на металлический каркас из профильных	
		труб 25х25 с полимерно-порошковым	
		покрытием и регулируемыми опорами	
		Стол снабжен 4 подвесными тумбами	
		Первые две тумбы снабжены створкой и	
		полкой. Вторые две тумбочки снабжены	
		ящиками на роликовых направляющих.	
		Нагрузка на столешницу не более 120 кг	
		Столешница защищена противоударной	
		кромкой ПВХ толщиной 2 мм (цвет: серый) и	
		состоит из двух частей	
		Фурнитура зарубежного производства	
		Упаковка: гофрокартон	
		Поставляется в разобранном виде (7 мест)	
		Вес - 198 кг	
2	Табурет газ-лифт с опорой для ног ЕТ-	Габариты (ШхГхВ) 390*390*600(660)h	
	9040-1A (660*390*390)	Сиденье: Ø330	

		D / ~ 450.600
		Высота сид./стационарный = 450÷600
		Высота сид./ролики = 510÷660
		Вес: 4,1 кг/шт.
3	Стол лабораторный с нержавейкой	Стол лабораторный с нержавейкой СЛНЕРЖ-
		103
		Ширина 1500 Глубина 600 Высота 750 (850)
		Цвет:белый; серый
		Столешница из нержавеющей стали AISI 304;
		Металлический каркас изготовлен из
		профильной трубы 25х50мм с полимерно-
		порошковым покрытием;
		Поставляется в разобранном виде;
		Упаковка: гофрокартон;
		На мебель имеется сертификат соответствия;
		Область применения: Предназначен для
		установки в лабораториях и других
		учреждениях.
		Габариты в упаковке 1,5х0,64х0,12 м
		Объем 0,12 м.куб
		Вес в упаковке кг Мест 1
	WY 1	
4	Шкаф для хранения лабораторной	Шкаф для хранения лабораторной посуды
	посуды	ШДХЛП-108
		Ширина 800 Глубина 450 Высота 1950
		Материал: ЛДСП. Толщина: ЛДСП 16 мм.
		Цвет: Белый,Серый;
		Торцы вертикальных панелей защищены
		противоударной кромкой ПВХ толщиной 0,4
		MM;
		Фасад защищен противоударной кромкой
		ПВХ толщиной 2 мм;
		Изделие комплектуется 4 полками с
		химостойким пластиком с 2-х сторон;
		-
		Нижняя часть изделия комплектуется 2-я
		ящиками на роликовых направляющих и 2-я
		створками;
		За створками съемная полка;
		Верхняя часть изделия комплектуется 2-я
		створками;
		Фурнитура импортного производства;
		Шкаф установлен металлокаркас из
		профильной трубы 25х50 мм с полимерно-
		порошковым покрытием высотой 150 мм;
		Поставляется в разобранном виде;
		Упаковка гофрокартон;
		На мебель имеется сертификат соответствия;
		Предназначен для оснащения лабораторий
		различного профиля и для других
		учреждений.
		Габариты в упаковке 1,94х0,43х0,0.14м
		1120x450x80
		Объем 0.12 м.куб 0,04 м.куб

		Вес в упаковке 74 кг
5	Шкаф сушильный	Рабочий диапазон температур от комнатной -
		+50 до 320°С;
		Точность измерения температуры ±2,5°C;
		Неравномерность распределения
		температуры по объёму рабочей камеры (в
		установившемся рабочем режиме при
		температуре 100°С) ±2,5°С;
		Отклонение температуры в рабочей камере
		от заданного значения (при закрытой
		заслонке вентиляции и установленной
		температуре 100°С),±1°С;
		Дискретность задания и отображения
		температуры в рабочей камере - 1,0°С;
		Максимальная скорость нагрева рабочей
		камеры (при закрытой заслонке вентиляции)
		- 5°С/мин;
		Объем рабочей камеры - 60 л;
		Стандартное/ максимальное количество устанавливаемых полок - 3/5 шт;
		Потребляемая мощность - не более 1600 ВТ;
		Размеры камеры (ШхГхВ) - 390х400х400 мм;
		Габаритные размеры (ШхГхВ) - 755х660х630
		MM;
		Масса - 50 кг.
6	Весы лабораторные ВК-300	Габаритные размеры: 180х220х85
		Цена деления: 0,005 г
		Масса нетто: 2 кг
7	Весы аналитические OHAUS	Габаритные размеры: 350×240×345
	Adventurer AX 224/E	Дискретность: 0,0001 г
8	Ламинарное укрытие БАВнп-01-	Габариты рабочей камеры (ШхГхВ), 1130 х
	"Ламинар-С."-1,2 ФОТОН	625 х 650мм
		Класс чистоты воздуха рабочей зоны
		ламинарного укрытия по ГОСТ Р 5 ИСО Потребляемая мощность от сети, Вт, не
		более 390
		Вес ламинарного укрытия с подставкой,
		162кг
9	Вытяжной шкаф НВ-1200 ШВ-Б	Габаритные размеры 1100*700*1960 мм
	(1100*700*1960)	Масса: не более 200 кг
10	Морозильный ларь БИРЮСА 240 KX	Объем: 212 л
		Температурный диапазон:
		-25 °C12 °C
		Габаритные размеры:
		81,4х55,4х105,5 см
11	Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК- 1М	Габаритные размеры: 320x225x335
12	Измеритель формоустойчивости хлеба	Предел линейных измерений, мм 0 - 250
	"ИФХ- 250"	Цена деления шкалы, мм 1
		Погрешность измерения, мм ± 1
		Габаритные размеры, мм 170 x 220 x 150

		Масса, кг 2,5
13	Прибор ОХЛ для определения объема	Предел измерений, 300 — 2700 куб. см
	хлеба	Цена деления шкалы мерного цилиндра, 5
		куб. см
		Погрешность измерения, 5 куб. см
		Габаритные размеры, 350 х 650 мм
		Масса, 5 кг
14	Белизномер муки БЛИК-Р3	Спектральная область работы белизномера, 540±50нм
		Диапазон измеряемых коэффициентов
		отражения, 4590% не более
		СКО измерений коэффициентов отражения,
		0,3 %
		Основная абсолютная погрешность
		измерения, 1,0%
		Количество автоматически измеряемых
		полей на образце муки, 10шт, % Время определения белизны одного образца,
		60 с
		Электропитание, 220 / 50В / Гц
		Потребляемая мощность, 25Вт не более
		Габаритные размеры, 260 x 250 x 110мм
		Масса, 4 кг
15	Устройство для определения	Внутренний диаметр калибровочного
	пористости хлеба по методу Завьялова	цилиндра, 30,1±0,1мм
	(аналог – прибор Журавлева) Кварц-	Длина обрезного стакана, 38,0±0,1мм
	24.	Объем образца мякиша, формируемого
		устройством, 27,8-27,9см3
		Габаритные размеры стакана в сборе, 50x60x140мм
		Габаритные размеры ножа в сборе,
		1 аоаритные размеры ножа в сооре, 16х40х190мм
		Масса прибора, 400г
16	Прибор для определения числа	Диапазон определения числа падения 60 -
	падения ПЧП-7	900
		Высота падения шток-мешалок, 68±1 мм
		Частота колебаний шток-мешалок, 2,0±0,2 Гц
		Объём дистиллированной воды, заливаемой в
		водяную баню, 3,0±0,5 л
		Максимально потребляемая мощность, 2,0
		кВт
		Электропитание однофазная сеть, В, 220, 50
		Гц
		Габаритные размеры
		(длина×ширина×высота), 550×180×610 мм Масса, 35 кг, не более
17	Анализатор зерна INFRATEC 1241	Время анализа, сек — 50 (для 10 суб-
' '	1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1	образцов);
		средний срок службы, лет — 8;
		наработка на отказ, часов — не менее 5000;
		объем анализируемой пробы, мл — от 50 до
		1000;

		,
		количество суб-образцов — от 1 до 20;
		спектрометр — сканирующий
		монохроматор;
		принцип анализа — инфракрасная
		спектроскопия в ближней области спектра,
		по технологии пропускания (NIT);
		результат анализа отображается на дисплее
		и может передаваться на ПК или USB-
		носитель;
		спектральный диапазон, нм — 570-1100;
		источник света — вольфрамовая галогеновая
		лампа;
		детектор — кремниевый;
		длина оптического пути, мм — 6-33;
		программы регрессии — ANN, PLS;
		гарантийный срок, месяцев — 12;
		габариты, Ш х Γ х B , мм — $570 \times 500 \times 400$;
		вес, кг — 38
18	Термостат электрический	Габаритные размеры термостата, 525/521/721
	суховоздушный ТС-1/80 СПУ	Масса термостата, 40 кг, не более мм, не
		более

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях по производству продуктов питания из растительного сырья, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

Наименование рабочего места, участка ««Хлебопечение»

No	Наименование оборудования	Техническое описание			
I Специализированная мебель и системы хранения					
Основное оборудование					
1	Печь конвекционная	На усмотрение предприятия			

2	Расстоечный шкаф	На усмотрение предприятия
3	Подовая печь с пароувлажнением	На усмотрение предприятия
4	Противень алюминиевый без перфорации	На усмотрение предприятия
5	Противень алюминиевый перфорированный	На усмотрение предприятия
6	Стол производственный разделочный	На усмотрение предприятия
7	Весы для простого взвешивания	На усмотрение предприятия
8	Плита индукционная	На усмотрение предприятия
9	Планетарный миксер	На усмотрение предприятия
10	Спиральный тестомес двухскоростной	На усмотрение предприятия
11	Холодильный шкаф	На усмотрение предприятия
12	Стол с моечной ванной	На усмотрение предприятия
13	Смеситель для холодной и горячей воды	На усмотрение предприятия
14	Тележка-шпилька СМК	На усмотрение предприятия
15	Презентационный стол	На усмотрение предприятия
16	Стеллаж сплошной разборный	На усмотрение предприятия

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

- 6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.
- 6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количеств о
1	КОМПАС	ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	210
3	Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированная линия по производству макаронных изделий»	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ.02 Организационнотехнологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	846

	кондитерских изделий	
	на автоматизированных	
	технологических	
	линиях	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

- 6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.
- 6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.
 - 6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
- 6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.
- 6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.
- 6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

- 6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).
- 6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.
- 6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом

стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, 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».

6.7. Требования к организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно – педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с программой индивидуальной реабилитации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, разрабатываемой для конкретного обучающегося.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при текущей, промежуточной или итоговой аттестации.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут

быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);
- б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);
- в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете закреплены следующие учебные аудитории:

- № 8 и № 9 лабораторного корпуса института ветеринарной медицины и биотехнологии, расположенного по адресу: г. Омск, ул. Октябрьская, 92 Литер Д и Д1 для маломобильных и слабовидящих групп;
- № 308 научной сельскохозяйственной библиотеки университета, расположенной по адресу: г. Омск, ул. Горная, 9/1 - для маломобильных и слабовидящих групп;
- № 5 сектора информационного обслуживания и электронных ресурсов библиотечноинформационного комплекса, расположенного по адресу: г. Омск, ул. Добровольского,8 - для слабовидящих групп;
- № 17 абонемента отдела библиотечно-информационного обеспечения УКАБ,
 расположенного по адресу: г. Омск, ул. Партизанская, 8 для слабовидящих групп.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

- 7.1. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.
- 7.2. Выпускники, освоившие основную образовательную программу, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

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

- 7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.
- 7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Примерный цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы Группа разработчиков

ФИО		Организация, должность
Иваницкая	Марина	ФГБОУ ВО Омский ГАУ УКАБ, заместитель директора
Владимировна		по учебной работе
Филиппчик	Галина	ФГБОУ ВО Омский ГАУ УКАБ, заместитель директора
Алексеевна		по воспитательной работе

Алехина Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО Омский ГАУ УКАБ, старший методист
Нурбаева Сая Маулитовна	ФГБОУ ВО Омский ГАУ УКАБ, преподаватель

Приложение 1

к ПООП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модель компетенций выпускника 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Пояснительная записка

- 1.Модель компетенций выпускника (далее МК) представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ПООП-П.
- 2. МК разработана для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» как результат освоения ПООП-П, соответствующий требованиям ФГОС СПО, а также отвечающий запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.
 - 3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.
- 4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов.
- 5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).
- 6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.
- 7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть модели компетенций выпускника

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья					
	ВД 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ВД 2. Организационн о- технологическо е обеспечение производства хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий на автоматизирова нных технологически х линиях	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикато в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Пекарь»)	
ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья						

ОТФ А Ведение	A/03.4	ПК 1.1 Осуществлять		
технологического процесса	Выполнение	техническое		
производства продуктов	технологических	обслуживание		
питания из растительного	операций	технологического		
сырья на	производства	оборудования для		
автоматизированных	хлеба,	производства		
технологических линиях	хлебобулочных,	продуктов питания из		
	макаронных и	растительного сырья в		
	кондитерских	соответствии с		
	изделий в	эксплуатационной		
	соответствии с	документацией.		
	технологическими			
	инструкциями			
		ПК 1.2 Выполнять		
		технологические		
		операции по		
		производству хлеба,		
		хлебобулочных,		
		макаронных и		
		кондитерских изделий		
		в соответствии с		
		технологическими		
		инструкциями.		

ОТФ С Организационное	C/03.5	ПК 2.1		
обеспечение производства	Технологическое			
продуктов питания из	обеспечение	Осуществлять		
растительного сырья на	производства	организационн		
автоматизированных	хлеба,	ое обеспечение		
технологических линиях	хлебобулочных,	производства		
	макаронных и	продуктов		
	кондитерских	питания из		
	изделий	растительного		
	подочин	сырья на		
		автоматизирова		
		нных		
		технологически		
		х линиях.		
		ПК 2.2		
		Осуществлять		
		технологическо		
		е обеспечение		
		производства		
		хлеба,		
		хлебобулочных		
		, макаронных и		
		кондитерских		
		изделий.		

ОТФ В Лабораторный	B/01.4	ПК 3.1	
контроль качества и	Проведение	Проводить	
безопасности сырья,	организационно-	организационн	
полуфабрикатов и готовой	технических	о-технические	
продукции в процессе	мероприятий для	мероприятия	
производства продуктов	обеспечения	для	
питания из растительного	лабораторного	обеспечения	
сырья	контроля качества	лабораторного	
	и безопасности	контроля	
	сырья,	качества и	
	полуфабрикатов и	безопасности	
	готовой	сырья,	
	продукции в	полуфабрикато	
	процессе	в и готовой	
	производства	продукции в	
	продуктов	процессе	
	питания из	производства	
	растительного	продуктов	
	сырья	питания из	
		растительного	
		сырья.	

	,		
		ПК 3.2	
		Проводить	
		лабораторные	
		исследования	
		качества и	
		безопасности	
		сырья,	
		полуфабрикато	
		в и готовой	
		продукции в	
		процессе	
		производства	
		продуктов	
		питания из	
		растительного	
		сырья.	
		овграм.	ПК 4.1
			Планировать
			основные
			показатели
			производствен
			ного процесса.
			ПК 4.2
			Планировать
			выполнение
			работ
			исполнителями

		ПК 4.3 Организовыват ь работу трудового коллектива ПК 4.4 Контролироват ь ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
		ПК 4.5 Вести учётно- отчётную документацию.

ПФ 33.014	І Пекарь			
OTEX A II	A /01 2	I	<u> </u>	THC 1 1
ОТФ А Изготовление	A/01.3			ПК 1.1
хлебобулочных изделий	Выполнение			Осуществлять
под руководством пекаря	инструкций и			техническое
	заданий пекаря по			обслуживание
	организации			технологического
	рабочего места			оборудования для
				производства
				продуктов питания
				из растительного
				сырья в
				соответствии с
				эксплуатационной
				документацией.
ОТФ В Изготовление,	B/01.4			ПК 1.2 Выполнять
презентация и продажа	Составление			технологические
хлебобулочных изделий	рецептуры			операции по
	хлебобулочных			производству
	изделий			хлеба,
				хлебобулочных,
				макаронных и
				кондитерских
				изделий в
				соответствии с
				технологическими
				инструкциями.

B/02.4			ПК 2.1
и исход матери изготог	овка сырья цных алов для вления улочных		Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированны х технологических линиях.
В/04.4 Выпеч	улочных й ка улочных		ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ОТФ С Организация и	C/01.5					ПК 4.5 Вести
контроль текущей						учётно-отчётную
деятельности работников	Заказ, получение,					документацию
бригады пекарей	организация					,, ,
Tr wy Tr	хранения и					
	использования					
	бригадой пекарей					
	продуктов, сырья,					
	оборудования и					
	инвентаря					
	C/02.5					
	C/02.3					
	Организация					
	работы бригады					
	пекарей					
	0/02.5					
	C/03.5					
	Контроль работы					
	подчиненных и					
	подготовка					
	отчетности о					
	работе бригады					
	пекарей					
	_					
Трудовые функции в соответствии с		Дополнительные ви	ды деятельности	, сформированны	е по запросу раб	отодателя (ДПБ 1)
профессиональными стандартами (или						
иными нормативным	и документами)					

ПС 22.003		ВД 5	ВД 6		
	Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья		ведение технологическог		
		должностям служащих «Лаборант химического анализа»	о процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизирован ных технологических		
			линиях;		
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	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			

продукто питания растител	из			
сырья				
	ПК 3.2		•	
	Проводить			
	лабораторные			
	исследования			
	качества и			
	безопасности сырья,			
	полуфабрикатов и			
	готовой продукции в			
	процессе			
	производства			
	продуктов питания из			
	растительного сырья.			

ОТФ А Ведение	A/08.4	ПК 1.1.
технологического процесса	Выполнение	Осуществлять
производства продуктов	технологических	техническое
питания из растительного	операций	обслуживание
сырья на	производства	технологическог
автоматизированных	пищевых добавок,	о оборудования
технологических линиях	ароматизаторов и	для
	технологических	производства
	вспомогательных	продуктов
	средств в	питания из
	соответствии с	растительного
	технологическими	сырья в
	инструкциями	соответствии с
		эксплуатационн
		ой
		документацией.

ПК 1.2
Выполнять
технологические
операции
производства
пищевых
добавок,
ароматизаторов
И
технологических
вспомогательны
х средств в
соответствии с
технологически
ми
инструкциями.

ОТФ С Организационное	C/08.5	ПК 2.1.
обеспечение производства	Технологическое	Осуществлять
продуктов питания из	обеспечение	организационно
растительного сырья на	производства	е обеспечение
автоматизированных	пищевых добавок,	производства
технологических линиях	ароматизаторов и	продуктов
	технологических	питания из
	вспомогательных	растительного
	средств	сырья на
	T	автоматизирован
		ных
		технологических
		линиях.
		ПК 2.2.
		Осуществлять
		технологическое
		обеспечение
		производства
		пищевых
		добавок,
		ароматизаторов
		И
		технологических
		вспомогательны
		х средств.

Обозначения: ΠC – профессиональный стандарт; $OT\Phi$ – обобщенная трудовая функция; $T\Phi$ – трудовая функция.

Надпрофессиональная часть модели компетенций выпускника

Корпоративные	Показатель сформированности корпоративных компетенций согласно требованиям предприятияработодателя (выбирается один из уровней)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО	
компетенции	0 Начальный уровень*	1 Базовый уровень**	2 Повышенный уровень***	тешизуемые общие компетенции согласно ФТ ОС СПО	
Корпоративная компетенция 1				OK 02	
Системное мышление /	-	+	_	OK 07	
Анализ информации и выработка решений				OK 09	
Описание. Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы.					
Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного					
представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски,					
продумывает способы их минимизации.					

 Корпоративная компетенция 2
 ОК 01

 Планирование и организация деятельности
 –
 +

Описание. Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.

Корпоративная компетенция 3 Ориентация на результат	_	-	+	OK 02		
Описание. Ставит перед собой сложные цели (SMART***), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель						

Описание. Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.

Корпоративная				OK 04
компетенция 4				OK 05
Построение отношений / эффективная	-	+	-	OK 06
коммуникация				OK 09

Описание. Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.

Корпоративная компетенция 5	_	+	-	OK 02
Открытость новому				

Описание. Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности