

ΦΓΓΟΥ ΡΟ

Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Омск 2024 г.

## Содержание

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Раздел 1. Общие положения</b>                                                         | <b>2</b>  |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы                      | 3         |
| 1.2. Нормативные документы                                                               | 3         |
| 1.3. Перечень сокращений                                                                 | 4         |
| <b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>                       | <b>5</b>  |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>                 | <b>6</b>  |
| 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:                               | 6         |
| 3.2. Профессиональные стандарты                                                          | 6         |
| 3.3. Осваиваемые виды деятельности                                                       | 7         |
| <b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>             | <b>9</b>  |
| 4.1. Общие компетенции                                                                   | 9         |
| 4.2. Профессиональные компетенции                                                        | 15        |
| 4.3. Матрица компетенций выпускника                                                      | 43        |
| <b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>                        | <b>62</b> |
| 5.1. Учебный план                                                                        | 62        |
| 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы               | 65        |
| 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)     | 65        |
| 5.4. Календарный учебный график                                                          | 68        |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей                      | 71        |
| 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы               | 71        |
| 5.7. Практическая подготовка                                                             | 71        |
| 5.8. Государственная итоговая аттестация                                                 | 72        |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>                            | <b>72</b> |
| 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы | 72        |
| 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий         | 72        |
| 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы                               | 72        |
| 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы                | 73        |

### Перечень приложений к ОПОП-П:

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

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 341);

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

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

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

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

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

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

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

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»;

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»;

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П – профессиональный цикл;

ПП – производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

| Параметр                                                                                                      | Данные                                                                                                                                                                                                   |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа                                                    | Сельское хозяйство                                                                                                                                                                                       |                                               |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | 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»; |                                               |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет          | Наличие санитарной книжки                                                                                                                                                                                |                                               |
| Реквизиты ФГОС СПО                                                                                            | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 341                                                                                                                               |                                               |
| Квалификация (-и) выпускника                                                                                  | Техник-технолог                                                                                                                                                                                          |                                               |
| в т.ч. дополнительные квалификации                                                                            | Лаборант химического анализа                                                                                                                                                                             |                                               |
|                                                                                                               | Пекарь                                                                                                                                                                                                   |                                               |
| Направленности (при наличии)                                                                                  | Технологический процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, а также хранение и переработка зерна и семян                                                              |                                               |
| Нормативный срок реализации на базе СОО                                                                       | 1 год 10 месяцев                                                                                                                                                                                         |                                               |
| Нормативный объем образовательной программы на базе ООО                                                       | 4464                                                                                                                                                                                                     |                                               |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы                                       | 1 год 10 месяцев                                                                                                                                                                                         |                                               |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы                                                 | 4464                                                                                                                                                                                                     |                                               |
| Форма обучения                                                                                                | очная                                                                                                                                                                                                    |                                               |
| <b>Структура образовательной программы</b>                                                                    | <b>Объем, в ак.ч.</b>                                                                                                                                                                                    | <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b> |
| Обязательная часть образовательной программы                                                                  | 4464                                                                                                                                                                                                     | -                                             |
| Обязательные общеобразовательные дисциплины                                                                   | 1479                                                                                                                                                                                                     |                                               |
| социально-гуманитарный цикл                                                                                   | 448                                                                                                                                                                                                      | -                                             |
| общепрофессиональный цикл                                                                                     | 412                                                                                                                                                                                                      | -                                             |
| профессиональный цикл                                                                                         | 3386                                                                                                                                                                                                     | 1258                                          |

|                                                                                                                                                                             |             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| в т.ч. практика:                                                                                                                                                            | 900         | 900         |
| - учебная                                                                                                                                                                   | 504         | 504         |
| - производственная                                                                                                                                                          | 396         | 396         |
| Вариативная часть образовательной программы                                                                                                                                 | 1239        | 610         |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль: | 750         | 392         |
| ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих                                                                                                  | 172         | 216         |
| ПМ.06 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях                                                | 252         | 216         |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проекта (работы)                                                                                                 | 216         | -           |
| Всего                                                                                                                                                                       | <b>4464</b> | <b>1258</b> |

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

область ПД по ФГОС СПО - 13 Сельское хозяйство.

3.2. Профессиональные стандарты

| № | Код и Наименование ПС                                                                  | Реквизиты утверждения                                                                                         | Код и наименование ОТФ                                                                                                                        | Код и наименование ТФ                                                                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <b>ПС 22.003<br/>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья</b> | УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н | ОТФ А<br>Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией<br>А/03.4 Выполнение технологических операций производства |

|  |  |  |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |                                                                                                                                                                       | хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                             |
|  |  |  | <b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
|  |  |  |                                                                                                                                                                       | В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                     |

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности                                                                                                                                    | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                  |
| Виды деятельности                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |
| ВД.02 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях          | ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях          |
| ВД.10 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях |
| ВД.17 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья     | ПМ.03 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья     |

|                                                                                                                              |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| АО «Сибирский хлеб»                                                                                                          |                                                                                                                              |
| ВД. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                         | ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                       |
| ООО «Продо Зерно»                                                                                                            |                                                                                                                              |
| ВД.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

|       |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                          | <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p>основы организации бережливого производства</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p> |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> <p>на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»;</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p> <p>отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом                                                                                                                     | <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                                                                                                                    | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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 гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i> ;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в 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); |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                     | Защищать историческую правду, не допускать умаления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов;                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | Систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями;                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | 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; |
|  |  | Характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;                                                                                     |
|  |  | Давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | 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;                 |
|  |  | основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;                                                                                                                                                         |
|  |  | организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;                                                                                                                                                                                              |
|  |  | основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;                                                                                  |
|  |  | область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века;                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | Выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | Важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | Основные тенденции и явления в культуре; роль науки,                                                                                                                                                                                                                                              |

|       |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                         | культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|       |                                                                                                                                                                                         | Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|       |                                                                                                                                                                                         | 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;                                                                                                                                                            |
|       |                                                                                                                                                                                         | Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;                                                                                                                                                                 |
|       |                                                                                                                                                                                         | 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 |
|       |                                                                                                                                                                                         | СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|       |                                                                                                                                                                                         | Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                                                                                                                         | 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.                                |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|       |                                                                                                                                                                                         | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                                                                                                                                                                                         | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                                                                                                                                                                                         | организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту                                                                                                                           |
|       |                                                                                                                                                                                         | использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;                                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                                                                                                                         | оказывать первую помощь пострадавшим;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|       |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                       | <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>принципы бережливого производства;</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i></p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   | <p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>переводить со словарем иностранные тексты профессиональной тематики;</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p> |

## 4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                                                                                                                                   | Код и наименование соответствующей профессиональной компетенции                                                                                                                        | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | <b>Навыки:</b><br>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        | Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки                                                                                                       |
|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        | Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                                                                                            |
|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        | 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                                     |
|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        | <b>Умения:</b><br>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                                                                                                      |
|  |  | Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
|  |  | Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                                              |
|  |  | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                              |
|  |  | 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                                   |
|  |  | 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                                                     |
|  |  | Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                 |
|  |  | Рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов;                                           |
|  |  | <b>Знания:</b><br>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            |
|  |  | Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
|  |  | Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания                                                                                                            |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | из растительного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                     |
|  |  | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                             |
|  |  | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                             |
|  |  | Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                              |
|  |  | 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 |
|  |  | Классификации основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических,                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                   | гидромеханических, тепловых и массообменных;                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. | <b>Навыки:</b><br>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                   | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                   | Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                   | 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 |
|  |                                                                                                                                                                   | Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                   | Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                   | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства                                                               |
|  |  | <b>Умения:</b><br>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                    |
|  |  | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций                                                                                                                     |
|  |  | Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
|  |  | Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                              |
|  |  | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                          |
|  |  | Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                    |
|  |  | Пользоваться профессиональными компьютерами и программным                                                                                                                                                                      |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                                                       |
|  |  | Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации                                                                                              |
|  |  | Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями                                                                                    |
|  |  | Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям                                                                                                                                                                  |
|  |  | Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания                                                                                                                                |
|  |  | Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                         |
|  |  | Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции                                                                                                         |
|  |  | 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 |
|  |  | 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                                     |
|  |  | Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b><br>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                                    |
|  |  | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                                                             |
|  |  | 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 |
|  |  | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                        |
|  |  | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях                                                                                       |
|  |  | Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей                                                                                                                                                                                |
|  |  | Структура и физические свойства различных видов теста                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | Производственный цикл приготовления жидких дрожжей                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении                                                                                                   |
|  |  | 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                                                 |
|  |  | 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 |
|  |  | Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке                                                                                                                                                                 |
|  |  | Классификация и ассортимент макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде                                                                                                              |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | 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 |
| Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <b>Навыки:</b><br>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                     | Организация выполнения технологических операций                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>                                                                         |
|  |  | <p><b>Умения:</b><br/>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>                                                |
|  |  | <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
|  |  | <p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>                                     |
|  |  | <p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                                       |
|  |  | <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                           |
|  |  | <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>                                            |
|  |  | <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на</p>                                                                                                 |

|  |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                 | автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                 | <b>Знания:</b><br>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                 | Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                           |
|  |                                                                                                 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья |
|  | ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и | <b>Навыки:</b><br>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | кондитерских изделий | операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                               |
|  |                      | 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       |
|  |                      | Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                                                   |
|  |                      | <b>Умения:</b><br>Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                             |
|  |                      | Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                                                            |
|  |                      | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                                                      |
|  |                      | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики                                                                                                                  |
|  |                      | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов                                                                                                                                                                                |
|  |                      | 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 технологических линиях                                                                                                                    |
|  |                                  | Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии                                                                              |
|  |                                  | Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.                                              |
|  |                                  | <b>Знания:</b> Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |
|  |                                  | Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                       |
|  |                                  | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                         |
|  |                                  | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья                                       |
|  |                                  | Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики                         |
|  |                                  | Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса                                    |
|  |                                  | Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                |
|  |                                  | Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий                                                                                                 |
|  |                                  | Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;                                       |
|  | ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию | Обеспечение интеграции всех производственных процессов,                                                                                                      |

|                                                      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | технологических процессов                                               | начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий                                                                                                                                                                                        |
|                                                      |                                                                         | 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                                                                                     |
|                                                      |                                                                         | 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                                                                 |
|                                                      |                                                                         | Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                |
|                                                      |                                                                         | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья |
| Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, | ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения | <b>Навыки:</b><br>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов,                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  | <p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  | <p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>                                                                                                                                       |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  | <p><b>Уметь:</b><br/>Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  | <p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                  | <p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | полуфабрикатов и продуктов питания                                                                                                                                                       |
|  |  | Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания         |
|  |  | Отбирать средства для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований                                               |
|  |  | Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора                              |
|  |  | Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования |
|  |  | Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования                 |
|  |  | Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований                                     |
|  |  | Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием      |
|  |  | Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов                                                                                                   |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов                                                                                                                                             |
|  |  | Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
|  |  | Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований                                                                                                                            |
|  |  | Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты                                                                                   |
|  |  | Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде                                                                                                    |
|  |  | Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям                                                                                                      |
|  |  | Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания                                                             |
|  |  | Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания                                                                                         |
|  |  | <b>Знания:</b><br>Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания                                                                                                                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания                                                                           |
|  |  | Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации |
|  |  | Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами                                                                                                                                                                                 |
|  |  | Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов                                                                             |
|  |  | Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов                                                                  |
|  |  | Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований                                                                                                                                                 |
|  |  | Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания                                                                                                                    |
|  |  | Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора                 |

|  |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                               | Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                               | Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                               | Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                               | 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 | <b>Навыки:</b><br>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                  |
|  |                                                                                                                                                                               | Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                               | Проведение химических и физико-химических 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                                                                                                                      |
|  |  | Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                         |
|  |  | <b>Умения:</b><br>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 |
|  |  | Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами                                                                                                                   |
|  |  | 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                                                                   |
|  |  | Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                           |
|  |  | Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности                                                                                                                                                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | специализированного оборудования                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
|  |  | Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                         |
|  |  | Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                    |
|  |  | Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                             |
|  |  | Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                       |
|  |  | Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                     |
|  |  | Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава                                                                                                              |
|  |  | Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья,                                                                                                                                                                     |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | 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                                                                            |
|  |  | <b>Знания:</b><br>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции                                                                                                                                                              |
|  |  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                       |
|  |  | Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                          |
|  |  | 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 |
|  |  | Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> |
|  |  | <p>Технологический процесс приготовления питательных сред</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | <p>Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>                                                                                                               |
|  |  | <p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p>                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | <p>Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                     |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                    | из растительного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                     |                                                                    | 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                                                                                |
|                                                     |                                                                    | Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья                                                               |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса. | <b>Навыки:</b><br>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
|                                                     |                                                                    | Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                    |
|                                                     |                                                                    | <b>Умения:</b><br>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья:                                                                                                                                                      |
|                                                     |                                                                    | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях                                                                                                                                 |
|                                                     |                                                                    | Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из                                                                                                                       |

|  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                          | растительного сырья                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                          | <b>Знания:</b><br>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                            |
|  |                                          | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                          |
|  | ПК 4.2<br>выполнение работ исполнителями | <b>Навыки:</b><br>Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями                 |
|  |                                          | <b>Умения:</b><br>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях |
|  |                                          | <b>Знания:</b><br>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                  |
|  |                                          | <b>Умения:</b><br>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях |

|  |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                   | Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                             |
|  |                                                   | Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях          |
|  |                                                   | <b>Знания:</b><br>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                         |
|  | ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива | Навыки/ практический опыт:<br>Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
|  |                                                   | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                  |
|  |                                                   | <b>Знания:</b><br>Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                         |
|  |                                                   | Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания                                                           |

|  |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                              | на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                              | 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 документацией |
|  | ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями                                                                                           |
|  |                                                                              | <b>Умения:</b><br>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                |
|  |                                                                              | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
|  |                                                                              | <b>Знания:</b><br>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                    |
|  |                                                                              | Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных                                                                                                                                                      |

|  |                                           |                                                                                                                                                                                                  |
|--|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                           | технологических линиях                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию | <b>Навыки:</b><br>Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде        |
|  |                                           | <b>Умения:</b> Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных                                           |
|  |                                           | <b>Знания:</b><br>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
|  |                                           | Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                   |

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

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

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

|                                                                                                                                      |                                                                                                            |  |                                                                                                                                                        |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| ОТФ С Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | С/03.5<br>Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |  | ПК 2.1<br>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |  |  |  |
|                                                                                                                                      |                                                                                                            |  | ПК 2.2<br>Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.                               |  |  |  |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>В/01.4<br/>Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> |  |  | <p>ПК 3.1<br/>Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                   |                                                                       |  |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | ПК 3.2<br>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |                                                                       |  |
|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                   | ПК 4.1<br>Планировать основные показатели производственного процесса. |  |
|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                   | ПК 4.2<br>Планировать выполнение работ исполнителями                  |  |
|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                   | ПК 4.3<br>Организовывать работу трудового коллектива                  |  |

|                                                                         |                                                                                |  |  |  |                                                                                 |                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         |                                                                                |  |  |  | ПК 4.4<br>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива |                                                                                                                                                                                          |
|                                                                         |                                                                                |  |  |  | ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.                                      |                                                                                                                                                                                          |
| <b>ПФ 33.014 Пекарь</b>                                                 |                                                                                |  |  |  |                                                                                 |                                                                                                                                                                                          |
| <b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | А/01.3<br>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |  |  |  |                                                                                 | ПК 1.1<br>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |

|                                                                 |                                                                                                  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | В/01.4<br>Составление рецептуры хлебобулочных изделий                                            |  |  |  |  | ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. |
|                                                                 | В/02.4<br>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |  |  |  |  | ПК 2.1<br>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.            |
|                                                                 | В/03.4<br>Формовка хлебобулочных изделий                                                         |  |  |  |  | ПК 2.2<br>Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.                                          |
|                                                                 | В/04.4<br>Выпечка хлебобулочных изделий                                                          |  |  |  |  |                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                             |                                                                                                                                   |                                                                                                                                       |  |  |  |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------------|
| <b>ОТФ С</b> Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей                         | С/01.5<br>Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря      |                                                                                                                                       |  |  |  | ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию |
|                                                                                                             | С/02.5<br>Организация работы бригады пекарей                                                                                      |                                                                                                                                       |  |  |  |                                           |
|                                                                                                             | С/03.5<br>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей                                            |                                                                                                                                       |  |  |  |                                           |
| <b>Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)</b> |                                                                                                                                   | <b>Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ДПБ 1 ООО «Продо зерно»)</b>                             |  |  |  |                                           |
| <b>ПС 22.003</b><br>Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья                       | <b>ВД 5</b><br>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих<br>«Лаборант химического анализа» | <b>ВД 6</b><br>Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |  |  |  |                                           |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---|--|
| <p><b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>В/02.4<br/>Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> |  |  |   |  |
|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           | <p>ПК 3.2<br/>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>                                                 |  |  | . |  |

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | А/08.4<br>Выполнение технологических операций производству зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |  | ПК 1.1.<br>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |  |  |  |
|                                                                                                                                                   |                                                                                                                       |  | ПК 1.2<br>Выполнять технологические операции производства зерна и семян                                                                                                                   |  |  |  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                               |  |                                                                                                                                                         |  |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| ОТФ С Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | С/08.5<br>Технологическое обеспечение производства зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |  | ПК 2.1.<br>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |  |   |  |
|                                                                                                                                      |                                                                                                               |  | ПК 2.2.<br>Осуществлять технологическое обеспечение производства зерна и семян                                                                          |  | . |  |



4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

| Индекс                                       | Наименование                                 | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) |    |    |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                                              |                                              | Общие компетенции (ОК)                                                                              |    |    |    |    |    |    |    |    | Профессиональные компетенции (ПК) |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|                                              |                                              | 01                                                                                                  | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 1.1                               | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 4.3 | 4.4 | 4.5 |
| Обязательная часть образовательной программы |                                              |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.00                                        | Социально-гуманитарный цикл                  |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.01                                        | История России                               |                                                                                                     |    |    |    | 0  | 0  |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.02                                        | Иностранный язык                             |                                                                                                     |    |    | 0  |    | 0  |    |    | 0  |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.03                                        | Физическая культура                          |                                                                                                     |    |    | 0  |    |    |    | 0  |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.04                                        | Безопасность жизнедеятельности               |                                                                                                     |    |    | 0  |    | 0  |    | 0  |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.05                                        | Основы финансовой грамотности                |                                                                                                     |    | 0  |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.06                                        | Основы бережливого производства              |                                                                                                     | 0  |    | 0  |    |    | 0  |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| СГ.07                                        | Психология общения                           |                                                                                                     |    | 0  | 0  |    |    |    | 0  |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ОП.00                                        | Общепрофессиональный цикл                    |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| ОП.01                                        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом | 0                                                                                                   | 0  |    |    |    |    |    |    |    |                                   |     |     |     |     | 0   | 0   |     |     |     |     |     |

[illegible]

|           |                                                                                                                                                              |   |   |   |  |  |  |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--|--|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| МДК.01.02 | Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                              | 0 | 0 | 0 |  |  |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 |   |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| УП.01.01  | Учебная практика                                                                                                                                             | 0 | 0 | 0 |  |  |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| ПП.01.01  | Производственная практика                                                                                                                                    | 0 | 0 | 0 |  |  |  | 0 |  | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| ПМ.02     | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 0 | 0 | 0 |  |  |  | 0 |  |   |   |   | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |  |  |
| МДК.02.01 | Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных                                                      | 0 | 0 | 0 |  |  |  | 0 |  |   |   |   | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |  |  |

|           |                                                                                                                                                          |   |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--|---|--|--|--|--|---|---|---|---|---|--|--|--|---|---|--|
|           | технологических линиях                                                                                                                                   |   |   |   |  |  |   |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |  |
| МДК 02.02 | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                         | 0 | 0 | 0 |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 |   |   |  |  |  |   |   |  |
| У.02.01   | Учебная практика                                                                                                                                         | 0 | 0 | 0 |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 |   |   |  |  |  |   |   |  |
| ПП.02.01  | Производственная практика                                                                                                                                | 0 | 0 | 0 |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 |   |   |  |  |  | 0 | 0 |  |
| ПМ.03     | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 0 | 0 |   |  |  | 0 |  |  |  |  |   |   |   | 0 | 0 |  |  |  |   |   |  |
| МДК.03.01 | Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности                                                    | 0 | 0 |   |  |  | 0 |  |  |  |  |   |   |   | 0 | 0 |  |  |  |   |   |  |

|           |                                                                                                    |   |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|--|
|           | сырья,<br>полуфабрикатов и<br>готовой продукции                                                    |   |   |  |   |  |   |  |   |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |
| УП.03.01  | Учебная практика                                                                                   | 0 | 0 |  |   |  | 0 |  |   |  |   |  |  | 0 | 0 |   |   |   |   |   |  |
| ПМ.04     | Обеспечение<br>деятельности<br>структурного<br>подразделения                                       |   | 0 |  | 0 |  |   |  |   |  |   |  |  |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| МДК 04.01 | Планирование,<br>организация и<br>контроль<br>производственного<br>процесса                        |   | 0 |  | 0 |  |   |  |   |  |   |  |  |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| УП.04.01  | Учебная практика                                                                                   |   | 0 |  | 0 |  |   |  |   |  |   |  |  |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |
| ПМ.05     | Выполнение работ<br>по одной или<br>нескольким<br>профессиям<br>рабочих,<br>должностям<br>служащих | 0 | 0 |  |   |  |   |  | 0 |  | 0 |  |  |   | 0 | 0 |   |   |   |   |  |
| МДК 05.01 | Пекарь                                                                                             | 0 | 0 |  |   |  |   |  | 0 |  | 0 |  |  |   |   |   |   |   |   |   |  |
| МДК 05.02 | 13321 Лаборант<br>химического<br>анализа                                                           | 0 | 0 |  |   |  |   |  | 0 |  |   |  |  |   | 0 | 0 |   |   |   |   |  |
| УП.05.01  | Учебная практика                                                                                   | 0 | 0 |  |   |  |   |  | 0 |  | 0 |  |  |   | 0 | 0 |   |   |   |   |  |

[illegible]

## 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

| Индекс                                              | Наименование                                                      | Всего      | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы в академических часах |                                     |                          |          |                        |                          | Рекомендуемый семестр изучения |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----------|------------------------|--------------------------|--------------------------------|
|                                                     |                                                                   |            |                                        | Теоретические занятия                                 | Лабораторные и практические занятия | Курсовой проект (работа) | Практики | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |                                |
| 1                                                   | 2                                                                 | 3          | 4                                      | 5                                                     | 6                                   | 7                        | 8        | 9                      | 10                       | 11                             |
| <b>Обязательная часть образовательной программы</b> |                                                                   |            |                                        |                                                       |                                     |                          |          |                        |                          |                                |
| <b>СГ</b>                                           | <b>Социально-гуманитарный цикл</b>                                | <b>412</b> | <b>316</b>                             | <b>88</b>                                             | <b>316</b>                          |                          |          |                        | <b>8</b>                 |                                |
| СГ.01                                               | История России                                                    | 64         | 32                                     | 32                                                    | 32                                  |                          |          |                        |                          | 1                              |
| СГ.02                                               | Иностранный язык в профессиональной деятельности                  | 100        | 100                                    |                                                       | 100                                 |                          |          |                        |                          | 1,2,3,4                        |
| СГ.03                                               | Физическая культура                                               | 100        | 100                                    |                                                       | 100                                 |                          |          |                        |                          | 1,2,3,4                        |
| СГ.04                                               | Безопасность жизнедеятельности                                    | 68         | 48                                     | 20                                                    | 48                                  |                          |          |                        |                          | 2                              |
| СГ.05                                               | Основы финансовой грамотности                                     | 36         | 18                                     | 18                                                    | 18                                  |                          |          |                        |                          | 1                              |
| СГ.06                                               | Основы бережливого производства                                   | 44         | 18                                     | 18                                                    | 18                                  |                          |          |                        | 8                        | 2                              |
| СГ.07                                               | Психология общения                                                | 36         |                                        | 18                                                    | 18                                  |                          |          |                        |                          | 3                              |
| <b>ОПБ</b>                                          | <b>Обязательный профессиональный блок</b>                         | <b>412</b> | <b>272</b>                             | <b>136</b>                                            | <b>136</b>                          |                          |          |                        |                          |                                |
| ОП.01                                               | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве         | 98         | 30                                     | 30                                                    | 30                                  |                          |          | 30                     | 8                        | 2                              |
| ОП.02                                               | Процессы и аппараты пищевых производств                           | 104        | 40                                     | 40                                                    | 40                                  |                          |          | 20                     | 4                        | 1                              |
| ОП.03                                               | Автоматизация технологических процессов                           | 98         | 30                                     | 30                                                    | 30                                  |                          |          | 30                     | 8                        | 1                              |
| ОП.04                                               | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 112        | 36                                     | 36                                                    | 36                                  |                          |          | 40                     |                          | 2                              |

|              |                                                                                                                                                                     |             |            |            |            |           |            |             |           |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------|---|
| <b>ПМ</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                        | <b>2928</b> | <b>872</b> | <b>412</b> | <b>440</b> | <b>20</b> | <b>756</b> | <b>1220</b> | <b>80</b> |   |
| <b>ПМ.01</b> | <b><i>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</i></b>   | <b>1066</b> | <b>524</b> | <b>192</b> | <b>216</b> | <b>20</b> | <b>288</b> | <b>354</b>  | <b>32</b> |   |
| МДК 01.01    | Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                    | 312         | 100        | 70         | 80         | 20        |            | 134         | 8         | 1 |
| МДК 01.02    | Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                     | 478         | 136        | 122        | 136        |           |            | 220         |           | 2 |
| УП.01        | Учебная практика                                                                                                                                                    | 144         | 144        |            |            |           | 144        |             |           | 2 |
| ПП.01        | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                                                | 144         | 144        |            |            |           | 144        |             |           | 2 |
| <b>КЭ</b>    |                                                                                                                                                                     |             |            |            |            |           |            |             | 24        | 2 |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b> | <b>734</b>  | <b>358</b> | <b>106</b> | <b>106</b> |           | <b>252</b> | <b>270</b>  | <b>36</b> |   |
| МДК 02.01    | Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                                      | 230         | 50         | 50         | 50         |           |            | 130         |           | 3 |
| МДК 02.02    | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                    | 216         | 56         | 56         | 56         |           |            | 140         |           | 3 |
| УП.02        | Учебная практика                                                                                                                                                    | 144         | 144        |            |            |           | 144        |             |           | 3 |
| ПП.02        | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                                                | 108         | 108        |            |            |           | 108        |             |           | 3 |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из</b>                         | <b>438</b>  | <b>114</b> | <b>42</b>  | <b>42</b>  |           | <b>72</b>  | <b>282</b>  |           |   |

|           |                                                                                                                                                 |            |            |           |           |  |           |            |          |   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|--|-----------|------------|----------|---|
|           | <b>растительного сырья</b>                                                                                                                      |            |            |           |           |  |           |            |          |   |
| МДК 03.01 | Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 366        | 42         | 42        | 42        |  |           | 282        |          | 4 |
| УП.03     | Учебная практика                                                                                                                                | 72         | 72         |           |           |  | 72        |            |          | 4 |
| ПМ.04     | <b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>                                                                                      | <b>434</b> | <b>112</b> | <b>36</b> | <b>40</b> |  | <b>72</b> | <b>278</b> | 8        |   |
| МДК.04.01 | Планирование, организация и контроль производственного процесса                                                                                 | 354        | 40         | 36        | 40        |  |           | 278        |          | 2 |
| УП.04.02  | Учебная практика                                                                                                                                | 72         | 72         |           |           |  | 72        |            |          | 2 |
| ПМ.05     | <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>                                                         | <b>220</b> | <b>108</b> | <b>36</b> | <b>36</b> |  | <b>72</b> | <b>72</b>  | <b>4</b> |   |
| МДК.05.01 | Пекарь                                                                                                                                          | 144        | 36         | 36        | 36        |  |           | 72         |          | 3 |
| ПП.05.01  | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                            | 72         | 72         |           |           |  | 72        |            |          | 4 |
| ПМ.06     | Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (ООО «Продо Зерно»)      | 252        | 144        | 72        | 72        |  | 72        | 36         |          |   |
| МДК.06.01 | Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян                                                                                | 90         | 36         | 36        | 36        |  |           | 18         |          | 4 |
| МДК.06.02 | Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян                                                 | 90         | 36         | 36        | 36        |  |           | 18         |          | 4 |
| ПП.06.01  | Производственная практика (по профилю специальности)                                                                                            | 72         | 72         |           |           |  | 72        |            |          | 4 |
| ПМ.05     | <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (АО Сибирский хлеб)</i>                                     | <b>244</b> | 108        | 36        | 36        |  | 72        | 100        |          |   |
| МДК 05.02 | Лаборант химического анализа                                                                                                                    | 172        | 36         | 36        | 36        |  |           | 100        |          | 4 |
| УП.05.02  | Учебная практика                                                                                                                                | 72         | 72         |           |           |  | 72        |            |          | 4 |

|        |                                     |      |     |  |  |  |  |  |  |   |
|--------|-------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|---|
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 216  | 216 |  |  |  |  |  |  | 4 |
| Итого: |                                     | 5940 |     |  |  |  |  |  |  |   |

## 5.1. Учебный план

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

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

[illegible]

|    |                                                                                                                                                         |           |                                                                                                  |                             |     |   |                     |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----|---|---------------------|--|
|    | 4. Участие в выполнении технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                |           |                                                                                                  |                             |     |   |                     |  |
| 2. | 1. Ознакомление с деятельностью предприятия, его организационно правовой специализацией.                                                                | МДК 02.02 | Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | ОК.01-ОК.09, ПК.2.1, ПК.2.2 | 108 | 5 | АО «Сибирский хлеб» |  |
|    | 2. Ознакомление с материально технической базой предприятия, автоматизированными технологическими линиями производства продуктов из растительного сырья |           |                                                                                                  |                             |     |   |                     |  |
|    | 3. Участие в организационном обеспечении производства продуктов из растительного сырья.                                                                 |           |                                                                                                  |                             |     |   |                     |  |
|    | 4. Участие в технологическом обеспечении производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и                                                                |           |                                                                                                  |                             |     |   |                     |  |

|    |                                                                                                                                                      |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----|---|---------------------|--|
|    | кондитерских изделий.                                                                                                                                |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
| 3. | 1. Ознакомление с деятельностью предприятия, его организационно правовой специализацией.                                                             | МДК.05.01 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Пекарь | ОК.01-ОК.09, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.4.5 | 72 | 6 | АО «Сибирский хлеб» |  |
|    | 2. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места                                                                           |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
|    | 3. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места                                                                              |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
|    | 4. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
|    | 5. Составление рецептуры хлебобулочных изделий                                                                                                       |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |
|    | 6. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного                                                                                                |           |                                                                                          |                                                     |    |   |                     |  |

|    |                                                                                                                                         |           |                                                                                                 |                                                          |    |   |                   |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----|---|-------------------|--|
|    | ассортимента                                                                                                                            |           |                                                                                                 |                                                          |    |   |                   |  |
| 4. | 1. Ознакомление с деятельностью предприятия, его организационно правовой специализацией.                                                | МДК.06.02 | Техническое обслуживание технологического оборудования для хранения и переработки зерна и семян | ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ПК.1.2, ПК.3.2 | 72 | 6 | ООО «Продо зерно» |  |
|    | 2. Ознакомление с материально технической базой предприятия                                                                             |           |                                                                                                 |                                                          |    |   |                   |  |
|    | 3. Участие в техническом обслуживании технологического оборудования продуктов питания в соответствии с технической документацией.       |           |                                                                                                 |                                                          |    |   |                   |  |
|    | 4. Участие в выполнении технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |           |                                                                                                 |                                                          |    |   |                   |  |

#### 5.4. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь |   |   |   |   | Октябрь |   |   |    | Ноябрь |    |    |    |    | Декабрь |    |    |    |    | Январь<br>26 янв - 1 фев |    |    |    | Февраль |    |    |    | Март |    |    |    | Апрель |    |    |    | Май |  |  |  |  |
|------|----------|---|---|---|---|---------|---|---|----|--------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|--------------------------|----|----|----|---------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|-----|--|--|--|--|
|      | 1        | 2 | 3 | 4 | 6 | 7       | 8 | 9 | 10 | 12     | 13 | 14 | 15 | 16 | 17      | 18 | 19 | 20 | 21 | 22                       | 23 | 24 | 25 | 26      | 27 | 28 | 29 | 30   | 31 | 32 | 33 | 34     | 35 | 36 | 37 | 38  |  |  |  |  |
|      |          |   |   |   |   |         |   |   |    |        |    |    |    |    |         |    |    |    |    |                          |    |    |    |         |    |    |    |      |    |    |    |        |    |    |    |     |  |  |  |  |

| Курс   | Обучение по модулям и дисциплинам |       |           |       |           |       | Промежуточная аттестация |       |           |       |           |       | Практики |       |           |       |           |       | ГИА   |       | Каникулы | Всего,<br>ак.ч |
|--------|-----------------------------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|--------------------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------|-------|----------|----------------|
|        | Всего                             |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего                    |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего    |       | 1 семестр |       | 2 семестр |       | Всего |       | нед.     |                |
|        | нед.                              | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.                     | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.     | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.      | ак.ч. | нед.  | ак.ч. |          |                |
| 1 курс | 39                                | 1404  | 16        | 576   | 23        | 828   | 2                        | 72    | 1         | 36    | 1         | 36    | 0        | 0     | 0         | 0     | 0         | 0     | 0     | 0     | 11       | 396            |
| 2 курс | 26                                | 936   | 16        | 576   | 10        | 360   | 2                        | 72    | 1         | 36    | 1         | 36    | 14       | 504   | 0         | 0     | 14        | 504   | 0     | 0     | 10       | 360            |
| Всего  | 88                                | 3168  | 42        | 1512  | 46        | 1656  | 5                        | 180   | 3         | 108   | 2         | 72    | 25       | 900   | 6         | 216   | 19        | 684   | 6     | 216   | 23       | 828            |

36

ПА



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

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

).

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

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

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

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

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

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «РУСКОМ-Агро», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;
- включает в себя занятия, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2, 3 курсах обучения, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

*демонстрационный экзамен*

*демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)*

*государственный экзамен и (или) защита дипломного проекта (работы)*

*(формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).*

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

#### **Кабинеты:**

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

#### **Лаборатории:**

#### **Мастерские:**

#### **Спортивный комплекс**

Спортивный зал;

Тренажерный зал.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

| № п/п | ФИО (при наличии) специалиста-практика | Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства | Занимаемая специалистом-практиком должность | Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся |
|-------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Швед Лидия Геннадьевна                 | АО «Сибирский злеб»                                                                                                                                                                       |                                             | 15 лет                                                                                                                                                                                               |

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

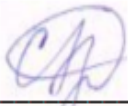
Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 66643 рублей.

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**  
**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ООП**  
 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

на 2025/2026 учебный год

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Вид обновлений</b>                                                   | <b>Содержание вносимых изменений</b>                                                                          | <b>Обоснование изменений</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1.               | Изменение состава баз данных                                            | Внесение изменений в список баз данных основной образовательной программы                                     | Ежегодное обновление         |
| 2.               | Обновление оценочных материалов для государственной итоговой аттестации | Изменение тематики дипломных работ (проектов)<br>Изменение оценочных материалов по демонстрационному экзамену | Ежегодное обновление         |
| 5.               | Изменение состава кадрового обеспечения ООП                             | Изменение справки о кадровом обеспечении ООП                                                                  | Ежегодное обновление         |
| 6.               | Обновление материально-технического обеспечения ООП                     | Изменение справки о материально-техническом обеспечении ООП                                                   | Ежегодное обновление         |
| 7.               | Изменение рабочих программ                                              | Обновление содержания рабочих программ, актуализация литературы (основной, дополнительной)                    | Ежегодное обновление         |
| 8.               | Актуализация учебного плана на новый год набора                         | Обновление учебного плана                                                                                     | Ежегодное обновление         |

Руководитель ООП

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

/С.М. Нурбаева/

Протокол рассмотрен и одобрен методическим советом УКАБ (протокол № 5 от 24.04.2025 г.)

Председатель

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

/М.В. Иваницкая/