



Министерство образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Жердевский колледж сахарной промышленности»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

на базе среднего/основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом ТОГБПОУ
«Жердевский колледж сахарной
промышленности»

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский»

протокол № 3 от 28.06.2024г.

приказ № 433 от 28.06.2024 г.



Д.В.Иноземцева

Е.М.Попова

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

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

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

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

Организации-разработчики:

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Жердевский колледж сахарной промышленности» (ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности»)

Общество с ограниченной ответственностью «Русагро-Тамбов»- филиал «Жердевский»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	15
4.3. Матрица компетенций выпускника	45
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	54
5.1. Учебный план	54
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	54
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	61
5.4. Календарный учебный график	66
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	68
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	68
5.7. Практическая подготовка	68
5.8. Государственная итоговая аттестация	69
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	69
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	69
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	70
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

1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

1.2. Нормативные документы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ 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;

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.

2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>Сельское хозяйство</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 ноября 2019 г. №694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья»</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Требуются Прохождение инструктажей, обучение и проверки знаний по охране труда</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Техник-технолог</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве</i>	
	<i>13321 Лаборант химического анализа</i>	
Направленности (при наличии)	<i>Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<i>ООО-3.10; СОО-2.10</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	<i>ООО-5940; СОО-4464</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>ООО-3.6; СОО-2.6</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>5292/3818</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3528	2360
Общеобразовательный цикл	1476	236
социально-гуманитарный цикл	410	76
общепрофессиональный цикл	428	154
профессиональный цикл	2762	1894
в т.ч. практика:	1296	1296
- учебная	468	468
- производственная	756	756
- преддипломная	72	72
Вариативная часть образовательной программы	1008	1008
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50%)	792	792

объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	648	648
ЦМ.07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	144	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	5292	2360

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Профстандарт Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.02.2024 № 52	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; А/04.4Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

¹ При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

				питания из растительного сырья С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
--	--	--	--	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве

Наименование направленности 1²

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
Виды деятельности по освоению одной	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 13321

² Заполняются при наличии направленности в ОПОП-П для каждой направленности отдельно

или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Лаборант химического анализа
ВД 07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПМ. 07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

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

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

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки:
		проверки исправности
		очистки от загрязнений
		смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		замены быстроизнашивающихся материалов и деталей
		устранения неисправностей в работе
		ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения:
		визуально оценивать исправность

		использовать инструмент для очистки от загрязнений
		смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
		применять инструмент по наладке
		настройке
		ремонту и регулировке
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания:
		назначение
		принцип действия и устройство
		правила эксплуатации
		методы и способы выявления и устранения неисправностей
		порядок проведения подготовки
		пуска и наладки
		ремонта
		документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала; сахара и сахаристых продуктов в соответствии с	Навыки:	
	приема-сдачи сырья и расходных материалов	
	мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	

	технологическими инструкциями	регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара
		включая получение и обессахаривание свекловичной стружки
		очистку диффузионного сока
		варку утфелей
		производства различных видов рафинированного сахара
		включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца
		производства крахмала
		включая производство картофельного
		кукурузного крахмала
		кукурузных кормов и кукурузного масла
		производства сахаристых веществ из крахмала
		включая гидролиз крахмала
		производство и обработку патоки
		производство глюкозно-фруктозных сиропов
		производства модифицированных крахмалов
		декстрина
саго		
регулирование параметров качества продукции		

		норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
		упаковка и маркировка готовой продукции
		проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		Умения:
		рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов
		эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара
		производства различных видов рафинированного сахара
		крахмала
		сахаристых веществ из крахмала
		модифицированных крахмалов
		декстрина
		саго
		упаковки и маркировки готовой продукции
		настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		Знания:

		нормативы расходов сырья
		полуфабрикатов
		расходного материала
		выхода готовой продукции
		порядок и периодичность производственного контроля качества сырья
		полуфабрикатов
		расходного материала
		готовой продукции
		методы контроля качества продукции
		причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса
		правила маркировки готовой продукции
		основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования
		назначение
		принцип действия
		устройство и правила эксплуатации технологического оборудования
порядок регулирования параметров работы технологического оборудования		
документооборот		

		правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки:
		расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
		разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
		инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
		организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
		организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования
		эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
		проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции
		ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
анализировать состояние рынка продукции и услуг в области		

		производства продуктов питания из растительного сырья
		рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций
		определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
		рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб
		причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
		контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
		организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции
		пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций
		осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка

		продукции и услуг
		технологии бизнес-планирования производственной
		финансовой и инвестиционной деятельности
		методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		технологии производства и организации производственных и технологических процессов
		требования к качеству выполнения технологических операций
		методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья
		полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		методы планирования
		контроля и оценки качества выполнения технологических операций
		виды
		формы и методы мотивации
		включая материальное и нематериальное стимулирование
		персонала
		правила первичного документооборота
		учета и отчетности
		требования охраны труда
		санитарной и пожарной безопасности при техническом

		обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных
		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов	<p>Навыки:</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами</p> <p>определения технологических параметров подлежащих контролю и регулированию</p> <p>обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара</p> <p>включая получение и обессахаривание свекловичной стружки</p> <p>очистку диффузионного сока</p> <p>варку утфелей</p> <p>различных видов рафинированного сахара</p> <p>включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца</p> <p>крахмала</p> <p>включая производство картофельного крахмала</p> <p>производство кукурузного крахмала</p> <p>кукурузных кормов и кукурузного масла</p> <p>сахаристых веществ из крахмала</p> <p>включая гидролиз крахмала</p>

		производство и обработку патоки
		производство глюкозно-фруктозных сиропов
		модифицированных крахмалов
		декстрина
		саго
		оперативный контроль качества сырья
		полуфабрикатов
		готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции
		обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования
		используемого для реализации технологических операций производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		Умения:
		вести основные технологические процессы производства
		рассчитывать производственные рецептуры крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		контролировать качество сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства

		осуществлять технологические регулировки оборудования
		используемого для реализации технологических операций производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
		подбирать оборудование и системы автоматизации
		производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья
		использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		виды и качественные показатели сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		основные технологические процессы производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		причины

		методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья
		полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
		способы технологических регулировок оборудования
		используемого для реализации технологических операций производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		принципы измерения
		регулирования
		контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала
		сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
		порядок расчета рецептур
		формы и виды документов на новые виды крахмала
		сахара и сахаристых продуктов
		требования охраны труда
		санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству

		продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки:
		подготовки рабочего места
		средств измерения
		приборов
		лабораторного оборудования
		химической посуды и инструментов
		необходимых для исследования состава сырья
		полуфабрикатов и продуктов питания
		подготовка расходных материалов
		в том числе жидких
		твердых
		газообразных проб
		растворов заданной концентрации
		реактивов и питательных сред
		техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья
полуфабрикатов и продуктов питания		
осуществления безопасного хранения		
применения и транспортировки реактивов		

		материалов
		ядовитых и огнеопасных веществ
		проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям
		связанным с приходом
		движением и расходом реактивов
		материалов
		инструментов
		оборудования
		средств индивидуальной защиты
		Умения:
		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием
		химической посудой
		осуществлять мытье
		сушку и стерилизацию химической посуды
		готовить реактивы и растворы заданной концентрации
		питательные среды заданного состава
		отбирать средства измерения
		приборы
		лабораторное оборудование

		химическую посуду и инструменты
		необходимые для исследования состава сырья
		полуфабрикатов и продуктов питания
		отбирать пробы сырья
		полуфабрикатов
		готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
		подготавливать пробы
		материалы
		комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
		составлять заявки на лабораторную посуду
		реактивы и материалы
		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		требования к рабочему месту по проведению исследований
		правила подготовки к работе основного и вспомогательного

		лабораторного оборудования
		правила работы с химической посудой
		реактивами
		материалами и лабораторным оборудованием
		правила хранения химических реактивов
		проб в соответствии со стандартами
		способы мытья и дезинфекции химической посуды
		виды
		назначение и устройство лабораторного оборудования
		способы приготовления растворов и методы их расчетов
		способы определения концентрации растворов
		правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований
		методы проведения испытаний образцов сырья
		полуфабрикатов
		вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории
		санитарной
		пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в

	<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Навыки:</p>
		<p>отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья</p>
		<p>полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа</p>
		<p>спектральных</p>
		<p>полярнографических и пробирных анализов</p>
		<p>химических и физико-химических анализов</p>
		<p>органолептических исследований</p>
		<p>расчетов</p>
		<p>оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья</p>
		<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>осуществлять отбор</p>
		<p>прием</p>
		<p>маркировку</p>

		учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
		готовить индикаторные среды
		проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
		подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
		представлять данные проведенных лабораторных исследований
		анализировать состояние специализированного оборудования
		рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
		подготавливать посевной материал для лабораторных исследований
		культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований
		утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований
		проводить спектральные
		полярнографические и пробирные анализы
		осуществлять химический и физико-химический анализ
		производить сравнительный анализ качества сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции
		производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
		применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и

		средства индивидуальной защиты
		вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания:
		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация
		регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции
		документооборот при проведении лабораторных исследований
		способы приготовления калибровочных растворов
		назначение и классификация химической посуды
		требования к химической посуде
		средства и способы мытья химической посуды
		виды
		назначение и устройство лабораторного оборудования
		правила сборки
		подготовки к работе лабораторных установок
		свойства реактивов

		требования
		предъявляемые к реактивам
		правила обращения с реактивами и их хранения
		методики приготовления растворов различных концентраций
		назначение
		виды
		способы и техника выполнения пробоотбора
		технологический процесс приготовления питательных сред
		методика проведения полярографических
		спектральных и пробирных анализов
		назначение
		классификация химико-аналитических лабораторий
		требования к химико-аналитическим лабораториям
		нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья
		полуфабрикатов и готовой продукции
		технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами
		методы расчета результатов проведения лабораторного анализа
		правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа

		требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории
		санитарной
		пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		планирования основных показателей производственного процесса
		оценки эффективности производственного процесса
		принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		принципы и формы организации производственного процесса
		методики расчета выхода готовой продукции
	структура издержек производства и пути снижения затрат	
	методики расчета экономических показателей	
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		планирования работ структурного подразделения

		оценки эффективности деятельности структурного подразделения	
		принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями	
		Умения:	
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	
		оформлять и проверять планы работ по установленной форме	
		Знания:	
		принципы планирования работ исполнителям	
		основные приемы организации работ исполнителей	
		способы и показатели оценки качества работ	
		выполняемых исполнителями	
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива		Навыки:
			контроля качества сырья
			вспомогательных
			упаковочных материалов
		полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья	
		расчета потребности производства в сырье	
		материалах и таре	
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах	

		обеспечения безопасных условий труда на производстве
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья
		вспомогательных
		упаковочных материалов
		полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
		рассчитывать потребности производства в сырье
		вспомогательных
		упаковочных материалах и таре
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива
		основные приемы организации работы трудового коллектива

		правила и принципы разработки должностных обязанностей	
		графиков работы и табеля учета рабочего времени	
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:	группировки и анализа информации
		расчета показателей производительности труда	
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда	
		расчета суммы прибыли	
		процента рентабельности	
		расчета показателей использования производственных мощностей	
		основных и оборотных средств	
		Умения:	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
		осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности	
		принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	
		Знания:	способы и показатели оценки результатов работы трудового

	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	коллектива
		Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		проверки товарного оформления и хранения продукции
		оформления документов на отпущенную продукцию
		составления отчетов по расходу сырья
		вспомогательных материалов
		упаковки и тары
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		составлять отчеты по расходу сырья
		материалов и тары
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		определять потребности в рабочей силе
		вести учет рабочего времени

		<p>Знания:</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>основы производственного учета</p> <p>материальный баланс сырья</p> <p>вспомогательных</p> <p>упаковочных материалов и тары</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
<p>Выполнение работ по профессии 15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве</p>	<p>ПК 5.1 Вести управление производственными процессами сахарного производства с помощью командно-программируемых панелей</p>	<p>Навыки:</p> <p>Обслуживания пульта дистанционного автоматического управления при обеспечении работы всех взаимодействующих производственных станций с соблюдением требований и параметров технологических режимов производственных процессов основных участков сахарного производства.</p> <p>Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства сахара</p> <p>Определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства сахара</p> <p>Регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку</p>

		ульфелей
		Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства сахара на автоматизированных технологических линиях
		Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		Наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач).
		Оперативное включение, переключение и выключение аппаратов, агрегатов и приборов.
		Умения:
		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства сахара
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства сахара в соответствии с технологическими инструкциями
		Эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства сахара на

		автоматизированных технологических линиях
		Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства сахара в соответствии с технологическими инструкциями
		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
		Знания:
		Основы технологии производства сахара на автоматизированных технологических линиях
		Основные показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве сахара на автоматизированных технологических линиях
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве сахара на автоматизированных технологических линиях
		технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству сахара на автоматизированных

		технологических линиях
		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сахара
		Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сахара
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства сахара
		Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства сахара
		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
Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	6.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	Навыки:
		Умения:
		Знания:

	производства продуктов питания из растительного сырья	
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	7.1 Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности	Навыки:
		методы системного анализа для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		технологии разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий; технологиями работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач.
		способность осуществлять обмен информативными данными по телекоммуникационным каналам связи, применяя правила защиты информации
		Умения:
		применять цифровые технологии для осуществления анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи
		находить и анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований
		применять информационные сервисы, геоинформационные порталы для выбора наилучшего варианта решения профессиональной задачи;
		использовать СППР для выбора различных вариантов решения профессиональных задач
		Знания:
сущность цифровых технологий для анализа и декомпозиции поставленной профессиональной задачи		
современные подходы и источники для поиска информации, необходимой для решения поставленной профессиональной задачи		

		виды информационных сервисов; -направления и перспективы цифровой трансформации АПК
		системы поддержки принятия решений (СППР) для решения профессиональных задач

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики³

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудоу функции	Код и наименование трудоу функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	<i>ПК 1.1.</i> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003	А – Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		<i>ПК 1.2</i> Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в	22.003	А – Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на	А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с

³ Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		соответствии с технологическими инструкциями.		автоматизированных технологических линиях	технологическими инструкциями
ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.003	С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов		С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		В -Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и		В -Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.		С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.		С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		ПК 4.4. Контролировать ход		С- Организационно-	С/01.5 Организационное

		и оценивать результаты работы трудового коллектива.		технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.		С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ВД по запросу работодателя ⁴	ВД.05 Выполнение работ по профессии 15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве	ПК 5.1 Вести управление производственными процессами сахарного производства с помощью командно-программируемых панелей		А – Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С- Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/04.5 Технологическое

⁴ Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

				автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ВД по запросу работодателя ⁵	ВД 06 Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	6.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		В -Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД по запросу работодателя ⁶	ВД 07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	7.1 Применять современные цифровые технологии и компьютерные программы в профессиональной деятельности		А – Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

⁵ Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

⁶ Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

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

5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план ⁸

индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, ак.ч.		Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2		3	4	5	6	7	8	9	70%	30%								
ОД.00	Общеобразовательный цикл		147	236	140	0	0	0	72	1476	0	612	686	106	0	0	0	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины		101	188	968	0	0	0	44	1012	0	432	430	106	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	Э	72	12	58				14	72		32	26						
ОДБ.02	Литература	ДЗ	108	14	108					108		34	38	36					
ОДБ.03	История	Э	130		116				14	130		62	54						
ОДБ.04	Обществознание	ДЗ	72	18	72					72		38	34						
ОДБ.05	География	ДЗ	72	16	72					72		38	34						
ОДБ.06	Иностранный язык	ДЗ	72	20	72					72		38	34						

⁸ Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ОДБ.07	Математика	Э	232	72	216				16	232		74	72	70					
ОДБ.08	Физика	ДЗ	108	6	108					108		48	60						
ОДБ.09	Физическая культура	ДЗ	78	20	78					78		34	44						
ОДБ.10	ОБЗР	ДЗ	68	10	68					68		34	34						
ОДП.00	Профильные дисциплины		464	48	436	0	0	0	28	0	0	180	256	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Информатика	ДЗ	144	24	144							72	72						
ОДП.02	Химия	Э	144	24	130				14			72	58						
ОДП.03	Биология	Э	144		130				14			36	94						
ИП	Индивидуальный проект	ИП	32		32								32						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		410	76	386	0	0	10	14	410	0	0	0	148	92	88	68	0	0
СГ.01	История России	Э	52		38				14	52				38					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	20	70			2		72				22	20	18	12		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	18	66			2		68						34	34		
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	138		136			2		138				48	32	36	22		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	40	18	38			2		40				40					
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	40	20	38			2		40					40				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		428	154	380	0	0	6	42	392	36	0	106	100	64	0	116	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	120	46	104			2	14	120			106						
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	142	52	126			2	14	142				64	64				

ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э	94	32	80				14	94							80		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	36	12	34			2		36							36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	12	36						36			36					
П.00	Профессиональный цикл		269 0	182 2	127 4	122 4	60	18	12 4	1790	900	0	0	222	672	488	680	504	0
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		778	490	390	360		4	24	646	132	0	0	176	362	216	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	Э	210	64	190			2	18	146	64			64	128				
МДК.01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ДЗ	202	66	200			2		140	62			112	90				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144				144					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	216	216		216				216						216			
ПМ.01 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								

ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях		516	324	210	252	30	2	22	390	126	0	0	0	174	68	72	180	0
МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	КП, Э	258	72	210		30	2	16	138	120				174	68			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72							72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180								180	
ПМ.02 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		578	396	300	252	0	4	22	446	132	0	0	0	102	34	276	144	0
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	Э	164	68	146			2	16	98	66						148		
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДЗ	156	76	154			2		96	60				66	34	56		

УП 03.01	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108	6				36		72		
ПП 03.01	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144								144	
ПМ.03 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		150	94	52	72	20	0	6	144	6	0	0	0	0	0	72	72	0
МДК.04. 01	Организация работы структурного подразделения	КП, ДЗ	72	22	52		20			72							72		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36								36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36								36	
ПМ.04 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве		246	166	112	108	0	4	22	164	82	0	0	0	0	0	152	72	0
МДК.05. 01	Технология выполнения работ по профессии	Э	132	58	112			4	16	56	76						116		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36							36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72								72	
ПМ.05 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа		272	176	140	108	0	2	22	0	272	0	0	46	34	170	0	0	0

МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии	Э	158	68	140			2	16		158			46	34	62			
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36		36					36					36			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72	72		72					72					72			
ПМ.06 Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПМ.07	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		150	104	70	72	0	2	6	0	150	0	0	0	0	0	108	36	0
МДК.07.01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	ДЗ	72	32	70				2		72						72		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	36		36					36						36		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	36	36		36					36							36	
ПМ.07.Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика		72	72		72					72							72	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216							216									216
Итого:			529	236	344	129	50	34	25	2808	1008	612	792	576	828	576	864	576	216

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.06 Охрана труда	36	1	Для расширения знаний по Охране труда
2	ПМ.01 Введение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	132	1	Для углубленного изучения технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях; для выполнения технологических операций.
3	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	126	1	Для углубленного изучения организационно-технологического обеспечения производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях .
4	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	132	1	Для изучения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
5	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15954 Оператор пульта управления в сахарном производстве	82	1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ООО «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский») для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
6	ПМ.06 Выполнение работ по профессии	272	1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ООО «Русагро-Тамбов»-филиал

	13321 Лаборант химического анализа			«Жердевский») для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
7	ПМ.07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	150	2	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ООО «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский») для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
Итого		966		-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ⁹	Ответственный от предприятия
1.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для	ПП.01 Производственная практика	216	5	Технологический цех	Инженер технолог

⁹ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

	<p>производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Выполнение технологических операций по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>					
2	<p>Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществление технологического обеспечения производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>	ПП.02 Производственная практика	180	7	Технологический цех	Инженер технолог, начальник лаборатории, специалист по контролю качества
2	<p>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>Проведение лабораторных исследований качества и</p>	ПП.03 Производственная практика	144	7	Технологический цех	Начальник лаборатории

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья					
	Планирование основных показателей производственного процесса Планирование выполнения работ исполнителями Организация работы трудового коллектива Контроль хода и оценка результаты работы трудового коллектива Ведение учётно-отчётной документации	ПП.04 Производственная практика	36	7	Цех	Технический менеджер
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства сахара Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических	УП.05 Учебная практика	36	6	Технологический цех	Инженер-технолог

	<p>процессов производства Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства сахара автоматизированных технологических линиях Определение точек отбора проб.</p>					
	<p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства Регулирование параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей</p>	ПП.05 Производственная практика	72	7	Технологический цех	Инженер технолог

	<p>Участие в техническом обслуживании оборудования для получения свекловичного сахара</p> <p>Выявление неполадок в работе оборудования.</p>					
	<p>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>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>	ПП.06 Производственная практика	72	5	Технологический цех	Начальник лаборатории
	<p>Использование цифровых технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья. Выполнение цифрового управления</p>	ПП.07 Производственная практика	36	7	Технологический цех	Специалист сервисов информационных технологий

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

к – каникулы; г – 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 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 «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

6. Условия реализации образовательных программ

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:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Кабинет «Иностранного языка»

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

Кабинет «Бережливое производство»

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

Лаборатории:

Лаборатория «Микробиологии; санитарии и гигиены»

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

Лаборатория «Сырья и сахаристой продукции»

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

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 :

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения; в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 01 История России	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 03 Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 04 Физическая культура	
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 05 Основы финансовой грамотности	
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	СГ 06 Основы бережливого производства	
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	

8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ОП 02 Процессы и аппараты пищевых производств	
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ОП 03 Автоматизация технологических процессов	
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ОП 04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome) Дополнительные программные средства; для проведения; курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП 06 Охрана труда	
16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome) Дополнительные программные средства; для проведения; курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
17	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome) Дополнительные программные средства; для проведения; курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала; сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
28	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	

		сырья	
29	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office; Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer; Google Chrome)	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Русагро-Тамбов»-филиал «Жердевский», 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 условиях¹¹

№ 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	Прокофьева Елена Юрьевна	ООО «Русагро-Тамбов»-филиал Жердевский»	Инженер - технолог	21 год
2	Чаусова Оксана Анатольевна	ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности»	Преподаватель	21 год

¹¹ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

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 (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме).