

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

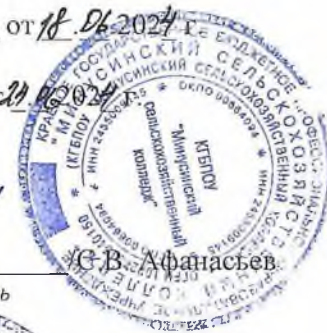
Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 4 от 18.06.2024

приказ № 285-П от 21.06.2024

Утверждено Приказом КГБ ПОУ
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Директор КГБ ПОУ
«Минусинский
сельскохозяйственный
колледж /



Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Губернский хлеб»

Заместитель
директора
по производству



А.Л. Перфильева

2024 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Указать перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	11
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	13
4.1. Общие компетенции	13
4.2. Профессиональные компетенции	17
4.3. Матрица компетенций выпускника	51
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	55
5.1. Учебный план	59
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	59
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	65
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	70
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	71

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 № 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 СПО разработана для реализации образовательной программы 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»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 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 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 от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

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»;

Соглашение о партнерстве в целях создания и развития образовательно-производственного центра (кластера).

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

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;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прохождение обязательных предварительных (для прохождения практики) и периодических медицинских осмотров (обследований) обучающихся, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда. 2. Прохождение инструктажей и проверки знаний по охране труда. 3. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет.
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения России от 18.05.2022 № 341
Квалификация (-и) выпускника	Техник - технолог
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь Кондитер
Направленности (при наличии)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Нормативный срок реализации на базе ООО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого уровня базового образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого уровня базового образования на базе на базе основного общего образования - 5940 академических часа

Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	на базе основного общего образования - 3 года 6 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	на базе основного общего образования – 3888 академических часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2821	398
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	474	208
общепрофессиональный цикл	657	108
профессиональный цикл	1942	82
Дополнительный профессиональный блок	527	
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	972 - 252 - 648 - 72	972 - 252 - 648 - 72
Вариативная часть образовательной программы	1067	656
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1067	656
СГ.07 Русский язык и культура речи	34	10
ОП.06 Охрана труда	34	8
ОП.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90	16

ОП.09 Бизнес-планирование (Основы предпринимательской деятельности)	36	12
ОП.10 Конструктор карьеры	32	
МДК.05.01 Изготовление, презентация и реализация хлебобулочных изделий	170	120
УП.05	36	36
ПП.05	108	108
ОП.12 Технологии применения продуктов биотехнологического производства	87	30
ОП.11 Химия пищевых производств	143	66
МДК.06.01 Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции профессия(12901 Кондитер)	117	70
УП.06	72	72
ПП.06	108	108
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	3888	1054

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

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

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	<p>В/01.4 - Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>В/02.4 -Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>В/03.4 - Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>В/04.4 - Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>В/05.4 - Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н	В - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.44Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.44-Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

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

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕТКС	Хлебопекарно-макаронное производство	Пекарь 4-й разряд	<p>Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и нарезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с</p>

				<p>ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.</p> <p>Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.</p>
--	--	--	--	---

2	ЕТКС	Кондитерское производство	Кондитер 4-го разряда	<p>Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.</p>
---	------	---------------------------	-----------------------	--

				<p>Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.</p>
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
ВД 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД 03. 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
ВД 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь) Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

<p>ВД 06.</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)</p>	<p>ПМ.06</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>
---	---

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды

	работать в коллективе и команде	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
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	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>

	<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <p>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>Знания:</p> <p>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>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки :</p>
		<p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>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</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИПиА для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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</p>		

		<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>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</p>
		<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>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</p>

	<p>Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
	<p>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</p>

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	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
		<p>Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных,</p>

	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
	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса 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
	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных 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

	<p>Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции</p>
	<p>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</p>
	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>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</p>
	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при</p>

		производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей
		Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		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,

		<p>заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</p> <p>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</p> <p>Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</p> <p>Классификация и ассортимент макаронных изделий</p> <p>Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</p> <p>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</p> <p>Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>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</p> <p>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</p>
--	--	---

		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ВД 02. 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	Навыки :
		Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		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
		Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Умения: Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях

		<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 на автоматизированных линиях</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>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<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 автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Знания: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья
		Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		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
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
		Навыки :

	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		<p>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</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>Умения: Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов</p> <p>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</p> <p>Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания:</p>

		<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p>Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
		<p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>ВД 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Навыки :</p>
		<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, 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>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и</p>

		<p>продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией</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>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Уметь: Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям</p>
		<p>Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Отбирать средства для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований</p>
		<p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
		<p>Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>
		<p>Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>

		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
		Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		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
		Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</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>
		<p>Знания: Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
		<p>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</p>
		<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
		<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
		<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>

		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
		Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		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 в процессе производства 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

		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	<p>Навыки :</p> <p>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</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p> <p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками</p>

		<p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Умения: Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>
		<p>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</p>
		<p>Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p>
		<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного</p>

		<p>оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>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</p>
		<p>Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p>
		<p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
		<p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

		<p>в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>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</p> <p>Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p>
		<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>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</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности</p>

		<p>сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения 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>Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p> <p>Способы установки ориентировочных титров</p> <p>Требования, предъявляемые к рабочим растворам</p> <p>Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним</p> <p>Технологический процесс приготовления питательных сред</p> <p>Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения</p> <p>Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа</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>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные</p>

		<p>лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</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 из растительного сырья</p> <p>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</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
ВД 04. Обеспечение деятельности структурного	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Навыки:</p> <p>Планирования основных показателей производственного процесса</p>

подразделения		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 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 коллектива
		Навыки:
		Ведения утвержденной учетно-отчетной документации

	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	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
Учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья		
Основы производственного учета		
Материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары		
Нормы времени и выработки по технологическим операциям		
ВД 05.		Навыки:
		Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	ПК 5.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
		Умения:
		Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
		Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		Знания:
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	ПК 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Навыки:
		Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
		Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения:
		Применять приемы смешанной закваски
		Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
		Знания:
		Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов		

	ПК 5.3. Формовка хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <p>Замешивание и формовка теста вручную</p> <p>Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p>
		<p>Умения:</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Знания:</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p>
	ПК 5.4. Выпечка хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Умения:</p> <p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Знания:</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>

	ПК 5.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	<p>Навыки:</p> <p>Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p> <p>Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Умения:</p> <p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</p> <p>Знания:</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p>
ВД 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	ПК 6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	<p>Навыки:</p> <p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха</p> <p>Умения:</p> <p>Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции</p>

		<p>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p>
	<p>ПК 6.2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской шоколадной продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p>

	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Умения:
	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
	Знания:
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов

		Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
		Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

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 специфики²

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	ВД 01. 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	22.003	А - Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.44 -Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2	22.003	А - Ведение	А/03.44-Выполнение

² Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.		технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02 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	22.003	С - Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 5- Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22.003	С - Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/03.5 5 - Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ВД 03 Лабораторный контроль качества и	ПК 3.1	Проводить организационно-	22.003	В - Лабораторный	В/01.4 4 - Проведение

	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>		<p>контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>22.003</p>	<p>В - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>В/02.4 4 - Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ВД 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.</p>			
		<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>			
		<p>ПК 4.3. 3 Организовывать работу</p>			

		трудового коллектива			
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
		ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			
Предприятие ООО «Губернский хлеб», г. Минусинск	ВД 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	ПК 5.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	33.014	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.44 -Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 5.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	33.014	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.44- Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Формовка хлебобулочных изделий	33.014	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.44- Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Выпечка хлебобулочных изделий	33.014	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.44-Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.5. Презентация и продажа	33.014	В - Изготовление, презентация и	В/05.44-Презентация и продажа

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование, перечень предметов, дисциплин, МДК, практик ПМ	формы промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Трудоёмкость: Объем образовательной программы в академических часах					I курс		II курс		III курс		IV курс		Курс/семестр	Объём образовательной программы, ак.ч.	
					Учебные занятия	Практики	курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		Обязательная часть, ак.ч. 70%	Вариативная часть, ак.ч. 30%
СО	Среднее образование общее		1476	158	1404	0	0	0	72	612	864	0	0	0	0	0	0		1476	0
УП	Обязательные предметы		1408	158	1336	0	0	0	72	600	808	0	0	0	0	0	0		1408	
УП.01	Русский язык	Э	72		54				18	72								1/1	72	
УП.02	Литература	ДЗ	72		72					32	40							1/1-2	72	
УП.03	История	ДЗ	136		136					48	88							1/1-2	136	
УП.04	Обществознание	ДЗ	72		72						72							1/1	72	
УП.05	География	ДЗ	72		72						72							1/1-2	72	
УП.06	Иностранный язык	ДЗ	72		72					32	40							1/1-2	72	
УП.07	Математика	Э	232		214				18	76	156							1/1-2	232	
УП.08	Информатика	ДЗ	144	100	144					64	80							1/2	144	
УП.09	Физическая культура	З/ДЗ	72		72					32	40							1/1-2	72	
УП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68					68								1/2	68	
УП.11	Физика	ДЗ	108	30	108					32	76							1/1-2	108	
УП.12	Химия	Э	144	28	126				18	144								1/2	144	
УП.13	Биология	Э	144		126				18		144							1/1	144	
	Дополнительные учебные предметы		68	0	68	0	0	0	0	12	56	0	0	0	0	0	0		68	0

УП.14	Родная литература	ДЗ	36		36						36							36	
УП.15	Основы проектной деятельности (Индивидуальный проект: Современная энергетика России/Современные агротехнологии России/Современные технологии ЖКХ России/Современный автопром России)	ДЗ	32		32				12	20							1/2	32	
Обязательная часть образовательной программы																			
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		474	226	460	0	0	14	0	0	0	166	166	30	58	54	0	440	34
СГ.01	История России	КДЗ	32		32							32						32	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З/ДЗ	138	60	132			6				66	72					138	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68								68					68	
СГ.04	Физическая культура	З/ДЗ	138	132	132			6				34	26	30	26	22		138	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	КДЗ	32	12	32											32		32	
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	32	12	32												32	32	
СГ.07	Русский язык и культура речи	КДЗ	34	10	32			2				34							34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		657	240	602	0	0	31	36	0	0	303	162	90	70	32	0	465	192
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	60	30	56			4					60					60	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	84	12	68			4	12			84						84	
ОП.03	Автоматизация и роботизация технологических процессов	ДЗ	102	40	98			4					102					102	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	104	24	88			4	12			104						104	
ОП.05	Инженерная графика	ДЗ	83	80	80			3				83						83	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	34	8	30			4							34				34
ОП.07	Стандартизация, метрология и сертификация	ДЗ	32	18	30			2				32						32	

ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	16	86			4						90					90	
ОП.09	Бизнес-планирование (Основы предпринимательской деятельности)	КДЗ	36	12	34			2						36					36	
ОП.10	Конструктор карьеры	ДЗ	32		32										32				32	
П.00	Профессиональный цикл		1942	422	952	720	90	48	132	0	0	0	536	492	685	229	0		1628	314
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		679	112	315	252	60	16	18	0	0	0	120	188	371	0	0		679	0
МДК.01.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий и эксплуатация оборудования на автоматизированных технологических линиях	ДЗ/Э	250	70	192		30	10	18				120	130					250	
МДК.01.02	Технология производства кондитерских и макаронных изделий и эксплуатация оборудования на автоматизированных технологических линиях	З/ДЗ	159	42	123		30	6					58	101					159	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72									72					72	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	180		180									180					180	
ПА	Промежуточная аттестация		18											18					18	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		416	76	196	144	30	10	36	0	0	0	416	0	0	0	0		416	0

МДК.02.01	Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э	254	76	196	30	10	18					254					254	
УП.02	Учебная практика	КДЗ	36			36							36					36	
ПП.02	Производственная практика	КДЗ	108			108							108					108	
ПА	Промежуточная аттестация		18					18					18					18	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		304	94	164	108	0	8	24	0	0	0	0	304	0	0	0	304	0
МДК.03.01	Управление качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Э	184	94	164		8	12					184					184	
УП.03	Учебная практика	КДЗ	36			36							36					36	
ПП.03	Производственная практика	КДЗ	72			72							72					72	
ПА	Промежуточная аттестация		12					12					12					12	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		229	20	133	72	0	6	18	0	0	0	0	0	0	229	0	229	0
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	139	20	133		6								139			139	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72									72			72	
ПА	Промежуточная аттестация		18					18							18			18	
ПМ.05	Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)		314	120	144	144	0	8	18	0	0	0	0	0	314	0	0	0	314
МДК.05.01	Изготовление, презентация и реализация хлебобулочных изделий	ДЗ	152	120	144		8						152					152	
УП.05	Учебная практика	КДЗ	36			36							36					36	

3	ОП.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
4	ОП.09 Бизнес-планирование (Основы предпринимательской деятельности)	36	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
5	ОП.10 Конструктор карьеры	32	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
6	МДК.05.01 Изготовление, презентация и реализация хлебобулочных изделий	170	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
7	УП.05	36	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
8	ПП.05	108	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
9	ОП.12 Технологии применения продуктов биотехнологического производства	87	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
10	ОП.11 Химия пищевых производств	143	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
11	МДК.06.01 Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции профессия(12901 Кондитер)	117	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
12	УП.06	72	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
13	ПП.06	108	ПОП-П/работодатель	ООО «Губернский хлеб»
Итого		1067 = объему, указанному в Разделе 2		-

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 ³	Ответственный от предприятия
1.	Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий и эксплуатации оборудования на автоматизированных технологических линиях	ПП.01 Производственная практика	180	6		
2.	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПП.02 Производственная практика	108	4		
3.	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПП.03 Производственная практика	72	5		
4.	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПП.04 Производственная практика	72	7		
5.	Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)	ПП.05 Производственная практика	108	6		

³ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

6.	Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции	ПП.06 Производственная практика	108	7		
7.	Производственная практика (Преддипломная)	Производственная практика (Преддипломная)	72	8		

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 *и/или* дисциплины 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 «Губернский хлеб», при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности*), всех видов практики и *иных видов учебной деятельности*;

– 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 ... курсе (-ах) 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) *Наименование работодателя* 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; *требования к проведению демонстрационного экзамена / государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной 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:

Математики

Истории

Общепрофессионального цикла

Инженерной графики

Метрологии, стандартизации, сертификации

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Правового обеспечения профессиональной деятельности

Охраны труда

Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

Химии

Технохимконтроля

Мастерские и зоны по видам работ:

Учебная пекарня

Спортивный комплекс⁵

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

⁵ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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: *указывается из ФГОС СПО*, 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 *Наименование работодателя*, 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 условиях⁶

№ 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	Абросимова Любовь Мартемьяновна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	30
2	Анищенко Дарья Евгеньевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	9
3	Гуренок Людмила Ивановна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	27

⁶ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

4	Донченко Сергей Викторович	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	11
5	Дмитриенко Анастасия Геннадьевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	7
6	Забродин Данил Леонидович	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	11
7	Иванова Нина Ивановна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	6
8	Казанцева Нина Николаевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	26
9	Леонова Любовь Николаевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	20
10	Мисюра Татьяна Павловна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	12
11	Никонова Светлана Юрьевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	16
12	Оглезнева Азиза Альбертовна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	4
13	Панченко Олеся Михайловна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	Старший методист, преподаватель	13
14	Франк Галина Федоровна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	26
15	Черемисин Виктор Анатольевич	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	4
16	Чуйкина Татьяна Сергеевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	50
17	Щевичкина Нина Петровна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	37
18	Эйснер Ольга Олеговна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	преподаватель	14
19	Ярлыкова Дина Сергеевна	КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»	Мастер производственного обучения	26
20	Перфильева Елена Леонидовна	ООО «Губернский хлеб»	Заместитель директора по производству	

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).