



Министерство просвещения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании Ученого совета:

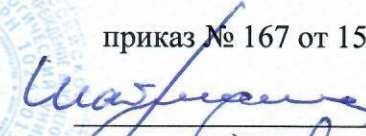
протокол № 6 от 01.06.2026 г.

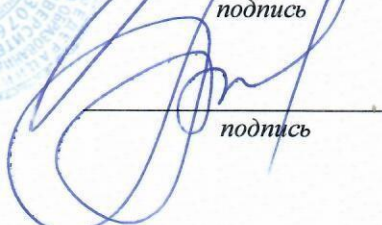
**Утверждено Приказом
ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ**

приказ № 167 от 15.06.2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Красное знамя»**





подпись /Н.В. Шабалин/


подпись /П.О. Иванов/

2026 год



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1F2D2B99F89599967F3BC1022534C27F
Владелец: Шабалин Николай Владимирович
Действителен: с 12.03.2026 до 05.06.2027

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
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	5
3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	28
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	34
5.1. Учебный план	34
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	37
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	38
5.4. Календарный учебный график	39
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	41
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	41
5.7. Практическая подготовка	41
5.8. Государственная итоговая аттестация	42
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы	42
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.	42
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	43
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	43
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	45

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

ПОП-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.

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 18 мая 2022 г. № 341);

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта Производство хлебобулочной продукции в организациях питания»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

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/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – 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	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Минтруда России 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	Требуется. До 18 лет обучающиеся не допускаются до прохождения практики	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 №341 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь (4 разряд)	
Направленности (при наличии)	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1476	792
социально-гуманитарный цикл	540	396
общепрофессиональный цикл	1100	710
профессиональный цикл	1998	1998
в т.ч. практика:	900	900
- учебная	- 252	- 252
- производственная	- 648	- 648
Вариативная часть образовательной программы	1276	1158
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1276	1158
ОПЦ.05* Введение в специальность	32	32
ОПЦ.06* Химия	200	200
ОПЦ.07* Математика	28	28
ОПЦ.08* Техническая механика	46	46
ОПЦ.09* Инженерная графика	76	76

ОПЦ.10* Метрология и стандартизация	60	60
ОПЦ.11* Правовые основы профессиональной деятельности	36	36
ОПЦ.12* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	58	58
ОПЦ.13* Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	46	46
ОПЦ.14* Экологические основы природопользования	32	32
ОПЦ.15* Электротехника и электроника	52	52
ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	394	354
ПМ.06ц* Цифровые технологии в профессиональной деятельности	216	180
ГИА в форме демонстрационного экзамена + Защита дипломного проекта (работы)	216	
Всего	5940	2632

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты¹

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Приказ Минтруда России от 28 октября 2019 г. N 694н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля

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

			продуктов питания из растительного сырья D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
2.	33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н	В -Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 - Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 - Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.04 - Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 - Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 - Презентация и продажа хлебобулочных изделий

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51	Хлебопекарно-макаронное производство	Пекарь 4 разряда	Способен применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (по выбору)	
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
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
Виды деятельности (общие)	
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья
Вид деятельности (наименование вида деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего)	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.014 Пекарь
Вид деятельности (Цифровые технологии в профессиональной деятельности)	
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08		Умения:

	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки: проверки исправности очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов замены быстроизнашивающихся материалов и деталей устранения неисправностей в работе ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

технологических (по выбору)	линиях		Умения:
			визуально оценивать исправность использовать инструмент для очистки от загрязнений смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов применять инструмент по наладке настройке ремонту и регулировке документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
			Знания:
			назначение принцип действия и устройство правила эксплуатации методы и способы выявления и устранения неисправностей порядок проведения подготовки пуска и наладки ремонта документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки:
			приема-сдачи сырья и расходных материалов мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских мучных изделий норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции упаковка и маркировка готовой продукции проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
			Умения:
			рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей приготовления разделки и термической обработки теста отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

		производства хлеба хлебобулочных бараночных и сухарных изделий производства различных видов печенья пряников вафель пирожных и тортов без крема штучно-кондитерских мучных изделий производства макаронных изделий упаковки и маркировки готовой продукции настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий
		Знания: нормативы расходов сырья полуфабрикатов расходного материала порядок и периодичность производственного контроля качества сырья полуфабрикатов расходного материала готовой продукции порядок приемки хранения и подготовки к использованию сырья полуфабрикатов расходного материала назначение принцип действия устройство и правила эксплуатации технологического оборудования 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 причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке режимы выпечки различных видов хлеба хлебобулочных бараночных и мучных кондитерских изделий условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста методы расчета упека усушки хлебных изделий расчета выхода готовой продукции определения готовности изделий при выпечке классификация и ассортимент макаронных изделий требования нормативно-технической документации предъявляемые к качеству макаронных изделий стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению нормы выхода макаронных изделий потери и расход основного и вспомогательного сырья режимы хранения макаронных изделий правила упаковки и маркировки готовой продукции документооборот правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба кондитерских и макаронных изделий
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями

		организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг технологии бизнес-планирования производственной финансовой и инвестиционной деятельности методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья технологии производства и организации производственных и технологических процессов требования к качеству выполнения технологических операций методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья методы планирования контроля и оценки качества выполнения технологических операций
--	--	---

		виды формы и методы мотивации включая материальное и нематериальное стимулирование персонала правила первичного документооборота учета и отчетности требования охраны труда санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций определения технологических параметров подлежащих контролю и регулированию обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий мучных и сахаристых кондитерских изделий макаронных изделий оперативный контроль качества сырья полуфабрикатов готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования используемого для реализации технологических операций производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий Умения: вести основные технологические процессы производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий рассчитывать производственные рецептуры хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий контролировать качество сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья полуфабрикатов и продуктов питания осуществлять технологические регулировки оборудования используемого для реализации технологических операций производства хлеба хлебобулочных

		макаронных и кондитерских изделий 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 Знания: виды и качественные показатели сырья полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий основные технологические процессы производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий причины методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья способы технологических регулировок оборудования используемого для реализации технологических операций производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий принципы измерения регулирования контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий порядок расчета рецептур формы и виды документов на новые виды хлеба хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий требования охраны труда санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	Навыки: подготовки рабочего места средств измерения приборов

процессе производства продуктов питания из растительного сырья	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторного оборудования химической посуды и инструментов необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания подготовка расходных материалов в том числе жидких твердых газообразных проб растворов заданной концентрации реактивов и питательных сред техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания осуществления безопасного хранения применения и транспортировки реактивов материалов ядовитых и огнеопасных веществ проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям связанным с приходом движением и расходом реактивов материалов инструментов оборудования средств индивидуальной защиты Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием химической посудой осуществлять мытье сушку и стерилизацию химической посуды готовить реактивы и растворы заданной концентрации питательные среды заданного состава отбирать средства измерения приборы лабораторное оборудование химическую посуду и инструменты необходимые для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания отбирать пробы сырья полуфабрикатов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
---	---	---

		соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием подготавливать пробы материалы комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования составлять заявки на лабораторную посуду реактивы и материалы вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		требования к рабочему месту по проведению исследований правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования правила работы с химической посудой реактивами материалами и лабораторным оборудованием правила хранения химических реактивов проб в соответствии со стандартами способы мытья и дезинфекции химической посуды виды назначение и устройство лабораторного оборудования способы приготовления растворов и методы их расчетов способы определения концентрации растворов правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований методы проведения испытаний образцов сырья полуфабрикатов вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Навыки:
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа спектральных полюрографических и пробирных анализов

		химических и физико-химических анализов органолептических исследований расчетов оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации Умения: осуществлять отбор прием маркировку учет проб по технологическому циклу в пищевой организации готовить индикаторные среды проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование представлять данные проведенных лабораторных исследований анализировать состояние специализированного оборудования рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации подготавливать посевной материал для лабораторных исследований культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований проводить спектральные полярографические и пробирные анализы осуществлять химический и физико-химический анализ производить сравнительный анализ качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции документооборот при проведении лабораторных исследований
--	--	---

		способы приготовления калибровочных растворов назначение и классификация химической посуды требования к химической посуде средства и способы мытья химической посуды виды назначение и устройство лабораторного оборудования правила сборки подготовки к работе лабораторных установок свойства реактивов требования предъявляемые к реактивам правила обращения с реактивами и их хранения методики приготовления растворов различных концентраций назначение виды способы и техника выполнения пробоотбора технологический процесс приготовления питательных сред методика проведения полярографических спектральных и пробирных анализов назначение классификация химико-аналитических лабораторий требования к химико-аналитическим лабораториям нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами методы расчета результатов проведения лабораторного анализа правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		планирования основных показателей производственного процесса оценки эффективности производственного процесса принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

		Знания:
		принципы и формы организации производственного процесса методики расчета выхода готовой продукции структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		планирования работ структурного подразделения оценки эффективности деятельности структурного подразделения принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания:
		принципы планирования работ исполнителям основные приемы организации работ исполнителей способы и показатели оценки качества работ выполняемых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья расчета потребности производства в сырье материалах и таре инструктажа и обучения персонала на рабочих местах обеспечения безопасных условий труда на производстве разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья вспомогательных упаковочных материалов полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья рассчитывать потребности производства в сырье вспомогательных упаковочных материалах и таре проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте

		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива основные приемы организации работы трудового коллектива правила и принципы разработки должностных обязанностей графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:
		группировки и анализа информации расчета показателей производительности труда расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда расчета суммы прибыли процента рентабельности расчета показателей использования производственных мощностей основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести документацию	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации проверки товарного оформления и хранения продукции оформления документов на отпущенную продукцию составления отчетов по расходу сырья вспомогательных материалов упаковки и тары учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию составлять отчеты по расходу сырья материалов и тары вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции определять потребности в рабочей силе вести учет рабочего времени
		Знания:

		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
Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Пекарь»	ПК 5.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Навыки: • Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции • Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции • Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству • Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции • Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации 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 • Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах • Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения • Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции • Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря Знания: • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • 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 • Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и

	ПК 5.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
		Навыки:
		- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции - 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 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знания:
		- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Способы организации питания, в том числе диетического - Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов - Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации - Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
		Навыки:
		Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
		Умения:
		- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе - Применять различные способы замесов - Определять дефекты теста - Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
		Знания:

		• Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента • Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции • Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	ПК 5.4 Выпечка хлебобулочных изделий	Навыки: • Выпечка несдобных хлебобулочных изделий • Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба • Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения Умения: • Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий • Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба • Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения Знания: • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции • Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	ПК 5.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Навыки: • Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции

		• Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции • Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям Умения: • Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения • Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу • Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления • Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства • Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции • Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию Знания: • Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания • 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 • Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции • Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке • Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 6.1 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Навыки: • Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, организация выполнения технологических операций производства, ведение учетно-отчетной документации производства с использованием цифровых технологий Использование цифровых технологий в обеспечении проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов из растительного сырья и технологических процессов их производства Умения:

		- Использовать информационные и цифровые технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Знания: - Состав, функции и возможности использования информационных и цифровых 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; 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 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
--	--	--

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ПОП-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
Обязательная	ВД 01 ведение технологического производства хлеба,	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003 Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Обязательная	ВД 02 организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.003 Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Обязательная	ВД 03 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003 Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в			В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

		процессе производства продуктов питания из растительного сырья			готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обязательная	ВД 04 обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.003 Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями			
		ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива			
		ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
		ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию			
Вариативная	ВД 05 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Пекарь»	ПК 5.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	В -Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 - Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 5.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий			В/02.4 - Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 5.3 Формовка хлебобулочных изделий			В/03.04 - Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4 Выпечка хлебобулочных изделий			В/04.4 - Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий			В/05.4 - Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Часть ПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
---	-----------------------------------	---	--	----------------------	-------------------------------

Вариативная	ВД 01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 6.1 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51	Хлебопекарно-макаронное производство	Способен применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности
-------------	---	--	---	--------------------------------------	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП-П по специальности:

[illegible]

[illegible]

МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			О	О			О					О	О						
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		О	О			О						О	О						
УП.03.01	Учебная практика		О	О			О	О					О	О						
ПП.03.01	Производственная практика			О	О	О		О	О				О	О						
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю			О	О	О		О	О				О	О						
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		О	О				О					О	О						
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		О	О				О					О	О						
УП.04.01	Учебная практика		О	О				О					О	О						
ПП.04.01	Производственная практика		О	О				О					О	О						
ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен		О	О				О					О	О						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			О				О						О	О					
МДК.05.01	Рабочая профессия 16472 Пекарь			О				О						О	О					
УП.05.01	Учебная практика			О				О						О	О					
ПП.05.01	Производственная практика			О				О						О	О					
ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю			О				О						О	О					
ПМ.06	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О	О
МДК.06.01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О
УП.06.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

[illegible]

СГЦ.06	Основы бережливого производства	ЗаО	72	36	16	34	22		72							36	36	
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл		1092	874	286	660	122	24	374	718		214	212	242	207	89	128	
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	За, ЗаО	114	91	34	68	12		114			54	60					
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО, Экз	128	102	44	74	4	6	128					64	64			
ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	Экз	82	66	32	34	10	6	82							44	38	
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Экз	48	38		38	4	6	48				48					
ОПЦ.06	Введение в специальность	ЗаО	32	26	30		2		2	30		32						
ОПЦ.07*	Химия	За	250	200	62	154	34			250		42	68	80	60			
ОПЦ.08	Математика	За	40	32		30	10			40		40						
ОПЦ.09	Техническая механика	ЗаО	46	37		30	16			46		46						
ОПЦ.10*	Инженерная графика	За	76	61		74	2			76				38	38			
ОПЦ.11*	Метрология и стандартизация	Экз	60	48	12	36	6	6		60				60				
ОПЦ.12*	Правовые основы профессиональной деятельности	За	36	29	18	18				36			36					
ОПЦ.13*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	За	58	46	22	22	14			58							58	
ОПЦ.14*	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	За	45	36	22	22	1			45						45		
ОПЦ.15*	Экологические основы природопользования	За	32	26	10	22				32							32	
ОПЦ.16*	Электротехника и электроника	За	45	36		38	7			45					45			
ПМ.00	Профессиональный цикл		2616	2065	298	2065	153	54	2006	610		228	398	376	724	470	420	
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		820	626	120	626	50	24	820				236	298	286			
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экз	298	212	58	212	16	12	298				200	98				
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экз	300	198	62	198	34	6	300					128	172			
УП.01.01	Учебная практика	ЗаО	36	36		36			36				36					
ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	180	180		180			180					72	108			
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	Экз	6					6	6						6			

ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		468	366	30	366	20	12	468			228	162	78				
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экз	246	190	30	190	14	12	246			192	54					
УП.02.01	Учебная практика	ЗаО	36	36		36			36			36						
ПП.02.01	Производственная практика	ЗаО	180	180		180			180				108	72				
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	Экз	6				6		6					6				
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		556	416	84	416	56		556						216	340		
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ЗаО	148	82	42	82	24		148						72	76		
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Экз	150	82	42	82	26		150						72	78		
УП.03.01	Учебная практика	ЗаО	108	108		108			108						72	36		
ПП.03.01	Производственная практика	ЗаО	144	144		144			144							144		
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	Экз	6				6		6							6		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		150	116	22	116	6	12	150								150	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ЗаО	72	44	22	44		6	72								72	
УП.04.01	Учебная практика	ЗаО	36	36		36			36								36	
ПП.04.01	Производственная практика	ЗаО	36	36		36			36								36	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Экз	6					6	6								6	
ПМ.05*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		400	353	22	353	13	9	6	394						130	270	

МДК.05.01	Рабочая профессия 16472 Пекарь	Экз	250	209	22	209	13	6		250						130	120	
УП.05.01	Учебная практика	ЗаО	36	36		36				36							36	
ПП.05.01	Производственная практика	ЗаО	108	108		108				108							108	
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	Экз	6					3	6								6	
ПМ.06ц	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		222	188	20	188	8	3	6	216					222			
МДК.06.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ЗаО	180	152	20	152	8			180					180			
УП.06.01	Учебная практика	ЗаО	36	36		36									36			
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	Экз	6					3	6						6			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															216
Итого:			5940	3987	2119	3101	386	118	4390	1328								

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОПЦ.06* Химия	250	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
2.	ОПЦ.07 Математика	40	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
3.	ОПЦ.08 Техническая механика	46	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
4.	ОПЦ.09* Инженерная графика	76	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
5.	ОПЦ.10* Метрология и стандартизация	60	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
6.	ОПЦ.11* Правовые основы профессиональной деятельности	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
7.	ОПЦ.12* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	58	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
8.	ОПЦ.13* Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	46	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
9.	ОПЦ.14* Экологические основы природопользования	32	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
10.	ОПЦ.15* Электротехника и электроника	52	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
11.	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	400	ЦОМ/проект	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
12.	ПМ.06ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	222	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Агрофирма Среднеивкино»
Итого		Сумма = 1096		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	36	4		Преподаватель от учебного заведения
2.	Производственная практика	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	144	4		Главный технолог
3.	Учебная практика	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	36	5		Преподаватель от учебного заведения
4.	Производственная практика	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108	5		Главный технолог
5.	Учебная практика	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	72	6		Преподаватель от учебного заведения
6.	Производственная практика	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	108	6		Главный технолог
7.	Учебная практика	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	36	6		Преподаватель от учебного заведения
8.	Производственная практика	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	36	6		Главный технолог
9.	Учебная практика	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	7		Преподаватель от учебного заведения
10.	Производственная практика	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	108	8		Главный технолог
11.	Учебная практика	ПМ.06ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	36	8		Преподаватель от учебного заведения

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	22	39	17	18	35	12	16	28	15	9	24	126
У	Учебная практика					1	1	1	3	4	1	1	2	7

П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4	3	4	7		3	3	14
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2		1	1	1	1	2	1	1	2	7
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)											4	4	4
Д	Защита дипломного проекта (работы)											2	2	2
К	Каникулы	1	10	11	2	9	11	2	9	11	2	2/6	2 2/6	35 2/6
Итого		18	34	52	19	33	52	19	33	52	19	24 2/6	43 2/6	199 2/6

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 дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

5.7.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

5.7.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.7.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

5.7.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

5.7.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «История России» В-301

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» Б-522

Кабинет «Физическая культура» Б-339

Кабинет «Процессы и аппараты» Г-203, 205

Кабинет «Метрология и стандартизация» Б-219

Кабинет «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» Д-119, Д 106

Кабинет «Введение в специальность» Б-140

Кабинет «Химия» Б-331

Кабинет «Математика» Б-521

Кабинет «Техническая механика» Б-320

Кабинет «Инженерная графика» Б-308

Кабинет «Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса» Б-534

Кабинет «Экологические основы природопользования» Б-424

Кабинет «Электротехника и электронная техника» Г-301

Лаборатории:

Лаборатория «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного и животного сырья» А-104

Лаборатория «Организационное обеспечение производства, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» А-105

Лаборатория «Моделирование технико-технологических карт приготовления блюд» А-204

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

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: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака и 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 в ЗАО «Агрофирма Среднеивкино», 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 процентов.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом- практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Арасланова Лариса Саубьяновна	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	11 месяцев
2	Беспечальных Илья Вадимович	Вятский ГАТУ	ассистент	2 года 1 месяц
3	Зорнин Александр Николаевич	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	15 лет 3 месяца
4	Катаева Екатерина Андреевна	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	11 месяцев
5	Краева Екатерина Владимировна	Вятский ГАТУ	Старший преподаватель	21 год 6 месяцев
6	Никитин Михаил Алексеевич	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	11 месяцев
7	Туйчиев Владислав Валижанович	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	3года
8	Ливанов Роман Витальевич	Вятский ГАТУ	Старший преподаватель	22 года 11 месяцев
9	Симакова Василина Сергеевна	Вятский ГАТУ	Преподаватель СПО	11 месяцев
10	Толстоухова Ирина Алексеевна	Вятский ГАТУ	Ассистент	2 года 10 месяцев
11	Назарова Янина Иордановна	Вятский ГАТУ	Доцент	25 лет

12	<i>Перфилова Елена Александровна</i>	<i>Вятский ГАТУ</i>	<i>Доцент</i>	<i>24 года 6 месяцев</i>
----	--	---------------------	---------------	--------------------------

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».