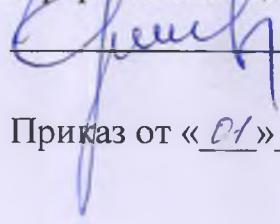


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
П. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОБПОУ «Чаплыгинский
аграрный колледж»

 Ю.А. Ермолов

Приказ от «01» 12 2025 г. № 381

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

очная

п. свх. Агроном

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО, ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341.

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

Организация-разработчик:

Филиал ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п.свх. Агроном

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	11
Раздел 5. Структура образовательной программы	38
5.1. Учебный план	38
5.2. Календарный учебный график	38
5.3 Рабочие программы	38
5.4. Рабочая программа воспитания	39
5.5. Календарный план воспитательной работы	39
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	39
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	39
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	73
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	78
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	80
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	81
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	81
Раздел 7. Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации	82
Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы	83
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочая программа воспитания	
Приложение 4. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5. Рабочие программы общеобразовательных предметов	
Приложение 6. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 7. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 8. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разработана филиалом ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и проекта ПООП СПО от 2022 года.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2013 г. № 762 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»;
- Постановление Министерства труда Российской Федерации от 10 ноября 1992 года № 31 «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июня 2019 года № 408н «Об утверждении профессионального стандарта «Мастер растениеводства»».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл;
П – профессиональный цикл;
МДК – междисциплинарный курс;
ПМ – профессиональный модуль;
ОП – общепрофессиональная дисциплина;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленности ОП:

технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
технология консервов и пищеконцентратов;
технология хранения и переработки продукции плодоводства.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает виды деятельности:

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;
ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;
организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
обеспечение деятельности структурного подразделения;
ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях.

Направленности образовательной программы конкретизируют содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	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
Технология консервов и пищеконцентратов	ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях; организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
Технология хранения и переработки продукции плодоводства	ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях

Форма обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации техник-технолог:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью Технология консервов и пищеконцентратов	
ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.03 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
Виды деятельности, сформированные в вариативной части образовательной программы для учета потребностей регионального рынка труда Технология хранения и переработки продукции плодоводства	
ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях	ПМ.07 Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	Выбирать способы решения задач	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

	<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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;</p> <p>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</p>
ОК 02	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>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.</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и</p>

	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	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
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>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</p>
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>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</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая</p>

		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 технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	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

	технологическими инструкциями	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 торты 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 сущеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и

		<p>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</p>
--	--	--

<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>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</p> <p>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</p>
---	---	--

		<p>методами контроля качества выполнения технологических операций, 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, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>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,</p>

		<p>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</p> <p>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</p> <p>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 технохимического и</p>
--	--	---

		<p>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</p>
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>ПК 3.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>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</p> <p>Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по</p>

		процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 3.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> <p>Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищеконцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов</p> <p>Знания: нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования</p>

		параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<p>ПК 4.1</p> <p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>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, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p>

		<p>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</p> <p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ПК 4.2</p> <p>Осуществлять технологическое обеспечение производства</p>		<p>Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения</p>

	<p>консервов и пищеконцентратов</p>	<p>технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов</p>
		<p>Умения: вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищеконцентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов 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 консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
		<p>Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и</p>

		готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 5.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реагентов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения,

		<p>применения и транспортировки реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p>Умения: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реагенты 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, реагенты и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>Знания: требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реагентами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реагентов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической</p>
--	--	---

		<p>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</p>
	<p>ПК 5.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Навыки: 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, полярографических 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</p> <p>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</p>

		<p>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</p> <p>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 реагентов, требования, предъявляемые к реагентам, правила обращения с реагентами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения</p>
--	--	--

		пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1 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 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки: планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по

		<p>организации выполнения работ исполнителями</p> <p>Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p> <p>Знания: принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>
	<p>ПК 4.3</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>

	<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
	<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>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</p> <p>Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p> <p>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 выработка по технологическим</p>

		операциям
Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях	<p>ПК 7.1</p> <p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для обеспечения процессов хранения и переработки продукции плодоводства в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Навыки: подготовки сооружений и оборудования для хранения продукции плодоводства; проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей; организации работ по устраниению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья; анализа условий хранения и транспортировки продукции плодоводства; ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>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; обслуживать оборудование и средства автоматизации; документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; рассчитывать площади размещения продукции плодоводства на хранение для разных типов хранилищ; составлять план размещения продукции; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов</p>

		<p>питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;</p> <p>выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов</p> <p>Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта оборудования и устройств;</p> <p>документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;</p> <p>основы стандартизации и подтверждения качества продукции плодоводства;</p> <p>технологии хранения;</p> <p>устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения продукции плодоводства;</p> <p>характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;</p> <p>требования к режимам и срокам хранения и переработки продукции плодоводства;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций;</p> <p>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</p>
--	--	--

		производству продуктов питания из продукции плодоводства
	ПК 7.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке продукции плодоводства в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Навыки: определения качества продукции плодоводства при хранении, переработке и транспортировки; проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продукции из растительного сырья; приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и переработки продукции плодоводства; регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; упаковка и маркировка готовой продукции; проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки продукции плодоводства с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов; обеспечения смены сырьем и расходными материалами; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения и производства продукции растениеводства; оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и производства из продукции плодоводства</p>
		<p>Умения: определять способы и методы хранения, переработки и транспортировки продукции плодоводства; соблюдать сроки и режимы хранения; выбирать способы переработки</p>

		<p>продукции плодоводства в соответствии с нормативной и технической документацией;</p> <p>определять качество сырья, подлежащего переработке;</p> <p>производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки;</p> <p>вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;</p> <p>организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества</p> <p>выполнения технологических операций;</p> <p>готовить продукцию к реализации;</p> <p>осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса;</p> <p>выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения, переработки и транспортировке продукции плодоводства;</p> <p>контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства по всем этапам производства;</p> <p>проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций в процессе хранения, переработки и транспортировке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения, переработки и</p>
--	--	---

		<p>транспортировки продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>использовать в процессе хранения, переработки и транспортировки продукции плодоводства ресурсо- и энергосберегающие технологии</p> <p>Знания: методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении и переработке продукции плодоводства;</p> <p>условия транспортировки продукции плодоводства;</p> <p>нормы потерь при транспортировке, хранении, переработке и реализации продукции плодоводства;</p> <p>порядок реализации продукции плодоводства;</p> <p>требования к оформлению документов методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из продукции плодоводства;</p> <p>требования нормативно-технической документации к качеству продукции плодоводства;</p> <p>основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, калибровке, сушке, распределении по различным видам характеристик продукции плодоводства;</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении, переработке и подготовке к транспортировке продукции плодоводства;</p> <p>принципы работы и устройство оборудования для сортировки, калибровки, упаковки продукции плодоводства;</p> <p>документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению, переработке и транспортировке продукции плодоводства;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>основные технологические процессы</p>
--	--	--

		<p>хранения, переработки и транспортировки продукции плодоводства;</p> <p>методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из продуктов плодоводства;</p> <p>способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продукции плодоводства;</p> <p>принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства из продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из продукции плодоводства</p>
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<p>ПК. 8.1 Подготавливать и дозировать сырьё</p> <p>ПК.8.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептограм</p> <p>ПК.8.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК.8.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -хранить и подготавливать сырье для приготовления различных видов теста; -приготавливать тесто различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживать оборудование для приготовления теста; -пользоваться производственными рецептограми и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать, необходимое сырьё; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов,

		<p>различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -способы активизации прессованных и сушёных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; -способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделия без крема; -методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры; -методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; -структуру и физические свойства различных видов теста; -сущность процессов созревания теста; -правила работы на тестоприготовительном оборудовании.
Выполнение работ по профессии 17542 Рабочий плодоовошного хранилища	<p>ПК 9.1.1 Готовить почвенные смеси, субстраты.</p> <p>ПК 9.1.2.</p> <p>Проводить подготовку и посев семян для выращивания рассады.</p> <p>ПК 9.1.3.</p> <p>Проводить уход за рассадой.</p> <p>ПК 9.1.4. Проводить высадку рассады овощных культур.</p> <p>ПК 9.1.5. Проводить уход за овощными культурами.</p> <p>ПК 9.1.6.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать почву и выполнять подготовительные работы для посадки растений; - проводить окуничивание и полив растений; - сортировать и укладывать затаренные ящики, горшки в определенные места. - сажать, пересаживать саженцы, черенки, сеянцы, деревья, кустарники, цветочные растения; - пользоваться садово-огородным инструментом и инвентарем; - определять способы и методы хранения продукции растениеводства; - составлять план размещения продукции; - соблюдать сроки и режимы хранения; - осуществлять подготовительные

	<p>Проводить сбор и товарную обработку урожая.</p> <p>ПК 9.2.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства.</p> <p>ПК 9.2.2. Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.</p> <p>ПК 9.3.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства.</p> <p>ПК 9.3.2. Выполнять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства.</p> <p>ПК 9.4.1. Выполнять работы по сортировке тары.</p> <p>ПК 9.4.2. Выполнять работы по ремонту тары</p> <p>ПК 9.5.1. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию продукции плодоводства и</p>	<p>работы по подготовке хранилищ к хранению продукции плодоводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять ремонтные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции плодоводства; - составлять план размещения продукции плодоводства к хранению; - осуществлять работы по сортировке тары; - осуществлять ремонтные работы тары; - производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - вести учет и отчетность продукции; - готовить продукцию к реализации. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы обработки почвы; - способы посева семян и высадки рассады; - виды орошения, нормы и время полива; - способы посадки, пересадки растений; - технологические процессы кошения, обрезки, трамбовки; - требования охраны труда при выполнении сельскохозяйственных работ; - технология хранения продукции плодоводства; - устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения продукции; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства. - понятие хранилищ, его виды; - условия эксплуатации хранилищ; - технологические особенности подготовки хранилищ; - понятие тары и упаковки; - общие требования к таре; - функции тары; - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодоводства и овощеводства; - нормы потерь при транспортировке,
--	--	---

	овощеводства	хранении и реализации продукции плодоводства и овощеводства; - порядок реализации продукции плодоводства и овощеводства; - требования к оформлению документов; - классификации типов хранилищ.
--	--------------	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППСС3) представлен в **Приложении № 1**.

5.2. Календарный учебный график

5.2.2. Календарный учебный график по программе подготовки специалистов среднего звена представлен в **Приложении № 2**.

5.3. Рабочие программы

Рабочие программы общеобразовательных предметов представлены в **Приложении № 5:**

Русский язык
Литература
История
Обществознание
География
Иностранный язык
Математика
Информатика
Физическая культура
Основы безопасности и защиты Родины
Физика
Химия
Биология
Индивидуальный проект

Рабочие программы учебных дисциплин представлены в **Приложении № 6:**

СГ.01 История России
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
СГ.04 Физическая культура
СГ.05 Основы финансовой грамотности
СГ.06 Основы бережливого производства
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03 Автоматизация технологических процессов
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05 Охрана труда

Рабочие программы профессиональных модулей представлены в **Приложении № 7:**

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

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПМ.03 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях

ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях

ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.07 Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях

ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего

ПМ.09 Освоение профессии рабочего, должности служащего

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в **Приложении № 3.**

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в **Приложении № 4.**

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют 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 международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет русского языка и литературы
Кабинет истории и обществознания
Кабинет географии
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики
Кабинет информатики
Кабинет безопасности и защиты Родины
Кабинет физики
Кабинет химии
Кабинет биологии и экологии
Кабинет социально-экономических дисциплин
Кабинет безопасности жизнедеятельности
Кабинет «Бережливое производство»
Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»
Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»
Кабинет «Охрана труда»
Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»
Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
Кабинет «Самостоятельная и воспитательная работа»

Лаборатории:

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
Лаборатория «Автоматизация технологических процессов»
Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»
Площадка проведения демонстрационного экзамена

Мастерские:

Мастерская «Технологии продуктов питания из растительного сырья»
Мастерская технологии кулинарного и кондитерского производства
Мастерская «Автоматизации технологических процессов»
Мастерская «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

Спортивный комплекс

Спортивный зал
Тренажерный зал

Залы:

Конференц-зал
Читальный зал с выходом в сеть Интернет
Библиотека

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

Филиал ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном, для реализации программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из

растительного сырья, располагает 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. Для реализации ОПОП имеется необходимый перечень материально-технического обеспечения:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет русского языка и литературы

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья – 20 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- ноутбук (с лицензионным программным обеспечением) – 1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- комплект портретов писателей, литературоведов и лингвистов – 1 шт.;
- словари языковые фундаментальные – 20 шт.;
- словари, справочники, энциклопедии, языковые и литературоведческие для обучающихся и преподавателей – 20 шт.;
- словари раздаточные – 20 шт.;
- комплект репродукций картин для уроков развития речи и литературы – 1 шт.

Кабинет истории и обществознания

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья – 20 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- интерактивная доска – 1 шт.;
- колонки звуковые – 1 пара;
- комплект портретов исторических деятелей – 1 шт.;
- раздаточные учебные материалы по истории и обществознанию – 10 шт.;
- атлас по истории с комплектом контурных карт – 20 шт.;
- Конституция Российской Федерации – 20 шт.;
- комплект «Государственные символы Российской Федерации» – 1 шт.;
- карты демонстрационные по курсу истории и обществознания – 1 комплект.

Кабинет географии

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья – 20 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- информационный стенд – 3 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- комплект инструментов и приборов топографических – 1 шт.;

- барометр-анероид–1 шт.;
- гигрометр –1 шт.;
- компас ученический–1 шт.;
- рулетка–5 шт.;
- коллекция минералов и горных пород, полезных ископаемых и почв–1 шт.;
- глобус (физический, политический, интерактивный)–3 шт.;
- теллурий–1 шт.;
- модель строения земных складок и эволюции рельефа–1 шт.;
- модель движения океанических плит–1 шт.;
- модель вулкана–1 шт.;
- модель внутреннего строения Земли–1 шт.;
- модель-аппликация природных зон Земли–1 шт.;
- комплект портретов для оформления кабинета–1 шт.;
- раздаточные учебные материалы по географии–5 шт.;
- карты настенные–11 шт.

Кабинет иностранного языка

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические–10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- наглядные пособия (комплект учебных таблиц, плакатов) – 1 шт.;
- комплект дидактических раздаточных материалов – 10 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением–1 шт.;
- мультимедийный проектор–1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- информационно-коммуникативные средства – 11 шт.;
- экранно-звуковые пособия – 1 комплект;
- магнитофон – 1 шт.;
- колонки звуковые – 1 пара;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся –20 шт.;
- интерактивная доска -1 шт.;
- доска меловая –1 шт.;
- стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты)–3 шт.;
- комплект портретов иностранных писателей–1 шт.;
- комплект словарей по иностранному языку–10 шт.;
- Мобильный лингафонный класс:
-Тележка-хранилище ноутбуков с системой подзарядки в комплекте с 11 ноутбуками (лицензионное программное обеспечение)–1 шт.;
- программное обеспечение для организации сетевого взаимодействия и контроля рабочих мест учащихся с возможностью обучения иностранным языкам–1 шт.;
- наушники с микрофоном–10 шт.

Кабинет математики

- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья –20 шт.;
- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся –20 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением–1шт.;
- мультимедийный проектор–1шт.;
- мультимедийный экран–1шт.;

- набор линеек–10 шт.;
- доска меловая–2шт.;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений–10 шт.;
- набор прозрачных геометрических тел с сечениями–1шт.

Кабинет информатики

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья –20 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением–11 шт.;
- мультимедийный проектор–1 шт.;
- интерактивная доска–1 шт.;
- кресло компьютерное– 1шт.;
- принтер–1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования (на каждом ноутбуке)–11 шт.;
- Тележка-хранилище ноутбуков с системой подзарядки в комплекте с ноутбуками (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации)–1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.

Спортивный зал

- стеллаж для инвентаря– 1 шт.;
- стол для н/тенниса–1 шт.;
- теннисные ракетки – 2 пары;
- мячи теннисные–6 шт.;
- стоики волейбольные с волейбольной сеткой–1 шт.;
- мячи баскетбольные –11 шт.;
- мячи волейбольные–10 шт.;
- мячи футбольные–5 шт.;
- насос для накачивания мячей–1 шт.;
- баскетбольные щиты с кольцом и сеткой–2 шт.;
- жилетка игровая–20 шт.;
- щитки футбольные–10 шт.;
- перчатки вратарские–2 шт.;
- свисток–3 шт.;
- скамейка гимнастическая универсальная–2 шт.;
- лыжи–11 пар;
- лыжные ботинки (38, 39, 40, 41, 42)–11 пар;
- лыжные палки–12 пар;
- груша боксерская – 1 шт.;
- мячи мини-футбольные–3 шт.;
- канат гимнастический–1 шт.;
- маты гимнастические–10 шт.;
- стенка гимнастическая–2 шт.;
- кольца гимнастические–2 шт.;
- секундомер–2 шт.;
- конус с втулкой, палкой и флагком–4 шт.;
- скакалка–12 шт.;
- мяч набивной (медбол)–1 ш.;

- мячи для метания–8 шт.;
- щит для метания в цел навесной–1 шт.;
- комплект гантелей–1 шт.;
- палочка эстафетная–3 шт.;
- комплект гирь–1 шт.;
- нагрудные номера–12 шт.;
- набор для подвижных игр в сумке–1 шт.;
- мост гимнастический подкидной–1 шт.;
- козел гимнастический–1 шт.;
- кушетка.

Тренажерный зал

- силовые тренажеры– 2 шт.;
- тренажер UORK–1 шт.;
- беговая дорожка–1 шт.;
- грифы–2 шт.;
- блинны-утяжелители–4 пары;
- комплект гирь–1 шт.;
- комплект гантелей–1 шт.;
- лавка для жима лёжа–1 шт.;
- маты гимнастические–3 шт.;
- шведская стенка–1 шт.;
- пылесос– 1 шт.;
- тумбочка– 1 шт.;
- вешалка– 1 шт.;
- огнетушитель– 1 шт.;
- кушетки– 1 шт.

Кабинет безопасности и защиты Родины

основное оборудование:

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- сейф оружейный–1 шт.;
- система хранения тренажеров–1 шт.;
- стол с ящиками для хранения (тумбой) – 1 шт.;
- кресло офисное–1 шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий–2 шт.;
- доска магнитно-маркерная–1 шт.;
- система (устройство) для затемнения окон – 3 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
стол ученический, регулируемый по высоте – 10 шт.;
стул ученический, регулируемый по высоте –20 шт.;
- персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) – 1 шт.;
- респиратор– 4 шт.;
- легкий защитный костюм Л-1– 2 шт.;
- общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт.;
- планшетный компас с ценой деления 2 градуса – 1 шт.;
- противогаз фильтрующий– 2 шт.;
- самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20,СПФ) – 2 шт.;
- макет БПЛА- 1шт;
- интерактивные пособия для ОБЗР и ВП – 1 шт.;
- комплект учебных видеофильмов–1 шт.;

- таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний – 1 комплект;
- электронный тир для стрельбы по проецируемым на экране мишениям и стрелковый тир для пневматического оружия – 1 шт.;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности и защиты Родины – 1 шт.;
- газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей – 1 шт.;
- мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки – 1 шт.;
- дозиметр – 1 шт.;
- измеритель электропроводности, кислотности и температуры – 1 шт.;

дополнительное вариативное оборудование:

- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- стенды – 3 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- информационный стенд – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- компас-азимут – 1 шт.;
- дыхательная трубка – 3 шт.;
- гипотермический пакет – 2 шт.;
- индивидуальный перевязочный пакет – 3 шт.;
- бинт марлевый медицинский нестерильный – 5 шт.;
- вата медицинская компрессная – 5 шт.;
- косынка медицинская (перевязочная) – 2 шт.;
- повязка медицинская большая стерильная – 2 шт.;
- повязка медицинская малая стерильная – 2 шт.;
- булавка безопасная – 10 шт.;
- жгут кровоостанавливающий эластичный, резиновый – 5 шт.;
- пипетка – 10 шт.;
- термометр электронный для измерения температуры тела – 1 шт.;
- носилки санитарные – 1 шт.;
- лямка медицинская носилочная – 1 шт.;
- комплект массо-габаритных моделей оружия – 1 шт.;
- учебный автомат АК-74 (макет) – 2 шт.;
- винтовки пневматические (макеты) – 2 шт.;
- магазин к автомату Калашникова с учебными патронами – 2 шт.;
- макет гранаты Ф-1 – 2 шт.;
- макет гранаты РГД-5 – 2 шт.;
- шина проволочная (лестничная) для ног – 1 шт.;
- ватно-марлевая повязка – 5 шт.;
- противопыльная тканевая маска – 5 шт.;
- медицинская сумка в комплекте – 2 шт.;
- аптечка индивидуальная (АИ-2) – 5 шт.;
- бинты эластичные – 4 шт.;
- ножницы для перевязочного материала прямые – 2 шт.;
- шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя) – 5 шт.;
- комплект плакатов по Гражданской обороне – 1 шт.;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи – 1 шт.;
- огнетушитель порошковый (учебный) – 1 шт.;
- огнетушитель пенный (учебный) – 1 шт.;
- огнетушитель углекислотный (учебный) – 1 шт.;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР) – 1 шт.;

- измерительные приборы и приборы безопасности – 2 шт.;
- макет простейшего укрытия в разрезе – 1 шт.;
- рентгенметр ДП-5В – 1 шт.

Кабинет физики

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
ученические стулья – 20 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- парта для инвалидов и лиц с ОВЗ – 1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- ноутбук (с лицензионным программным обеспечением) – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.;
- демонстрационный комплект по электричеству – 1 шт.;
- стол лабораторный демонстрационный – 1 шт.;
- весы технические с разновесами – 1 шт.;
- динамометры – 3 шт.;
- катушка дроссельная (учебная) – 3 шт.;
- комплект для лабораторного практикума по оптике – 1 шт.;
- комплект для лабораторного практикума по механике – 1 шт.;
- лабораторный практикум по молекулярной физике и термодинамики (диск) – 1 шт.;
- комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором) – 1 шт.;
- комплект для лабораторного практикума по электричеству – 4 шт.;
- комплект наглядных пособий для постоянного использования – 3 шт.;
- катушка для демонстрации магнитного поля тока – 2 шт.;
- амперметры – 4 шт.;
- вольтметры – 4 шт.;
- ключи для электрической цепи – 6 шт.;
- комплект демонстрационных учебных таблиц – 1 шт.;
- комплект портретов для оформления кабинетов – 1 шт.;
- реостат ползунковый – 1 шт.;
- термометр лабораторный – 2 шт.;
- электроскоп – 1 шт.

Кабинет химии

- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
ученические парты – 10 шт.;
ученические стулья – 20 шт.;
- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- компьютер (моноблок) с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием) – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.;
- сейф металлический – 1 шт.;
- шкаф вытяжной panoramic – 1 шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий – 4 шт.;

-комплект плакатов по химии–1шт.;

-комплект портретов великих химиков–1шт.;

-периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева–1шт.;

-лотки с лабораторной посудой и принадлежностями–10шт.;

-комплект ёршей для мытья лабораторной посуды–1шт.;

-аппарат Киппа 250 мм–1шт.;

-весы для сыпучих материалов, учебные с гирами до 200 гр.–1шт.;

-прибор для получения газов–1шт.;

-ложки для сжигания веществ–10 шт.;

-штативы на 10 гнезд–10 шт.;

-штативы лабораторный химический–10 шт.;

-колбочки-2-100–10шт.;

-палочки стеклянная–11 шт.;

-пробирки 14*120–30шт.;

-пробирки 16*150–20 шт.;

-стаканы 150–11 шт.;

-зажимы пробирочный (металлический)–11шт.;

-модель промышленной установки получения ацетилена–1шт.;

-модели кристаллической решётки–3 шт.;

-набор для моделирования строения неорганических веществ–1шт.;

- набор для моделирования строения органических веществ–1шт.;

-набор для моделирования строения атомов и молекул–1шт.;

-набор для моделирования электронного строения атомов–1шт.;

-стол с ящиками для хранения/ тумбой–1шт.;

-кресло офисное–1шт.;

-весы электронные с USB-переходником–1шт.;

-штатив демонстрационный–2шт.;

-штатив для пробирок–2шт.;

-горелка универсальная–1шт.;

-спиртовка лабораторная–10шт.;

-набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ–1шт.;

-набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии–1шт.;

-комплект колб демонстрационных–1шт.;

-комплект мерных колб–1шт.;

-комплект мерных колб малого объема–1шт.;

-шланг силиконовый–2шт.;

-комплект мерных цилиндров стеклянных–1шт.;

-комплект воронок стеклянных–1шт.

-комплект стаканов химических мерных–1шт.;

-комплект ступок с пестиками–1шт.;

-набор шпателей–1шт.;

-трубка стеклянная–10 шт.;

-щипцы тигельные–2 шт.;

-набор пинцетов–1шт.;

-набор чаш Петри–1шт.;

-бюретка–1шт.;

-банка под реактивы полиэтиленовая–3шт.;

-комплект средств индивидуальной защиты–1шт.;

-комплект термометров–1шт.;

-сушильная панель для посуды–2 шт.;

-ступка фарфоровая с пестиком–2 шт.;

-фильтровальная бумага–4 шт.

- комплект коллекций–1шт.;
- комплект химических реактивов –1шт.;
- микроскоп школьный с подсветкой–2шт.;
- рН- метр–1шт.;
- сушильный шкаф–1шт.;
- планшеты–4шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий–1шт.

Кабинет биологии и экологии

- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся):
- ученические парты – 10 шт.;
- ученические стулья –20 шт.;
- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- моноблок с лицензионным программным обеспечением–1 шт.;
- принтер–1шт.;
- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой–1шт.;
- огнетушитель–1шт.;
- сейф металлический–1шт.;
- шкаф вытяжной панорамный–1шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий–4шт.;
- лотки для раздаточного материала–10шт.;
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды–1шт.;
- ложки для сжигания веществ–10 шт.;
- колбочки-2-100–10шт.;
- палочки стеклянная–11 шт.;
- пробирки 14*120–30шт.;
- пробирки 16*150–20 шт.;
- зажимы пробирочный (металлический)–11шт.;
- стол с ящиками для хранения/ тумбой–1шт.;
- кресло офисное–1шт.;
- штатив демонстрационный–2шт.;
- штатив для пробирок–2шт.;
- спиртовка лабораторная–10шт.;
- комплект колб демонстрационных–1шт.;
- комплект мерных колб–1шт.;
- комплект мерных колб малого объема–1шт.;
- комплект мерных цилиндров стеклянных–1шт.;
- комплект воронок стеклянных–1шт.
- комплект стаканов мерных–1шт.;
- набор шпателей–1шт.;
- трубка стеклянная–10 шт.;
- щипцы тигельные–2 шт.;
- набор пинцетов–1шт.;
- набор чаше Петри–1шт.;
- сушильная панель для посуды–2 шт.;
- ступка фарфоровая с пестиком–2 шт.;
- фильтр бумажный–4 шт.
- гербарий «Растительные сообщества»–1шт.;
- гербарий «Основные группы растений»–1шт.;
- гербарий культурных растений–1шт.;
- набор муляжей овощей и фруктов;

- микроскоп школьный с подсветкой–2шт.;
- комплект плакатов по биологии–1шт.;
- комплект портретов для оформления кабинета биологии–1шт.
- комплект моделей аппликаций демонстрационный–1шт.;
- комплект ботанических моделей демонстрационный–1шт.;
- комплект муляжей демонстрационный–1шт.;
- объемные модели органов растений (плоды, строение цветка)–1шт.;
- комплект плакатов (морфологические признаки почвы, классификация сорняков, приемы обработки почвы)–1шт.;
- раздаточный материал: гербарии сорных и культурных растений, образцы семян сорняков, образцы удобрений (набор из 5 видов), набор семян культурных растений–2комплекта;
- лупа–3шт.;
- прибор для демонстрации водных свойств почвы–1шт.;
- лотки для сжигания веществ–3 шт.;
- планшеты–4шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий–1шт.

Кабинет социально-экономических дисциплин

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся: столы ученические–10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением–1 шт.;
- мультимедийный проектор–1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- учебная литература (комплект учебников, учебных пособий) по количеству обучающихся –20 шт.;
- учебно-методические издания – 4 шт.;
- комплект учебно-методической документации – 1 шт.;
- интерактивная доска–1 шт.;
- колонки звуковые – 1 пара;
- комплект портретов исторических деятелей–1 шт.;
- плакаты по темам занятий–8 шт.;
- комплект «Государственные символы Российской Федерации» –1 шт.;
- комплект карт по истории Отечества–1 шт.

Кабинет безопасности жизнедеятельности

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся: столы ученические–10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий – 3 шт.;
- комплекты индивидуальных средств защиты –10 шт.;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи–1 шт.;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности – 1 комплект;
- огнетушители порошковые (учебные)–2 шт.;
- огнетушители пенные (учебные)–2 шт.;
- огнетушители углекислотные (учебные)–2 шт.;
- электронный тир (устройство отработки прицеливания)–1 шт.;
- учебные автоматы АК-74 (макеты)–2 шт.;
- винтовки пневматические (макеты)– 2 шт.;

- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса)) – 2 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект видеофильмов и видео-инструктажей – 1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- доска магнитно-маркерная – 1 шт.;
- шкаф закрытый для хранения учебных пособий – 2 шт.;
- сейф оружейный – 1 шт.;
- информационный стенд – 3 шт.;
- комплект плакатов по Гражданской обороне – 1 шт.;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР) – 1 шт.;
- рентгенметр ДП-5В – 1 шт.

Кабинет «Бережливое производство»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- рабочие места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов) – 1 шт.;
- комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики) – 1 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- мобильный класс на основе ноутбуков (11 шт. в комплекте) – 1 шт.;
- аудиосистема – 1 шт.;
- интерактивная панель – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий (электронные плакаты) – 1 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 3 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- парта для инвалидов и лиц с ОВЗ – 1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций:
- ноутбуки (с лицензионным программным обеспечением) – 11 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- интерактивная доска – 1 шт.;
- лицензионное программное обеспечение МойОфис, Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Yandex, Internet Explorer, Google Chrome) – 11 комплектов;
- комплект учебно-методической документации – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования (на каждом ноутбуке) – 11 шт.;
- Тележка-хранилище ноутбуков с системой подзарядки в комплекте с ноутбуками (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) – 1 шт.

Кабинет «Охрана труда»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- комплект индивидуальных средств защиты – 10 шт.;
- противогаз ГН-5 – 2 шт.;
- комплект учебных видеофильмов по темам занятий – 1 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- доска магнитно-маркерная – 1 шт.;
- шкаф закрытый для хранения учебных пособий – 2 шт.;
- информационный стенд – 3 шт.;
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Интернет – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- медицинская аптечка – 5 шт.;
- комплект плакатов «Охрана труда» (диск) – 1 шт.;
- респиратор – 5 шт.

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий – 3 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 3 шт.

-комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
-доска меловая –1 шт.;
-интерактивная доска–1 шт.;
-принтер–1 шт.;
-огнетушитель–1 шт.;
-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала–2шт.;

-наглядные пособия (натуральные образцы продуктов–1 комплект,, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия (диск) – 1 шт., плакаты (диск) –1шт.);

-место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

-весы настольные электронные – 1 шт.;
-микроволновая печь – 1 шт.;
-подовая печь (для пиццы) – 1 шт.;
-расстоечный шкаф – 1 шт.;
-плита электрическая – 2 шт.;
-печь конвекционная с функцией пароувлажнения-1шт.;
-плита индукционная – 1 шт.;
-шкаф холодильный–1 шт.;
-шкаф морозильный–1шт.;
-льдогенератор–1шт.;
-фризер–1шт.;
-тестораскаточная машина–1шт.;
-планетарный миксер–1шт.;
-тестомесильная машина–1шт.;
-миксер (погружной)–1шт.;
-мясорубка–1шт.;
-куттер или процессор кухонный–1шт.;
-соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)–1шт.;
-аппарат для темперирования шоколада–1шт.;
-термометр инфрокрасный– 1шт.;
-термометр со щупом–1шт.;
-овоскоп–1шт.;
-машина для вакуумной упаковки–1шт.;
-производственный стол с моечной ванной–11шт.;
-производственный стол с деревянным покрытием–11шт.;
-производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)–1шт.;
- водонагреватели «Аристон»–1шт.;
-стеллаж сплошной разборный-2шт.;
-тележка-шпилька СМК-2шт.;
-Противень алюминиевый без перфорации Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 6 шт.;
-Противень алюминиевый перфорированный. Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 4 шт.;
-Контейнеры с крышками для муки
объем 7-10 литров - 2 шт.;
-Контейнер для теста Материал: пластик пищевой. Объем 5 л. - 4 шт.;
-Миска глубокая Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь- 6 шт.;
-Мусорный контейнер Объем 80-120 л - 2 шт.;
-Нож универсальный 145 мм. Материал нержавеющая сталь-2 шт.;
-Поднос столовый - 6 шт.;

- Скребок Материал: пластик пищевой, форма трапеция- 2 шт.
- Таз пластиковый Объем 2-4 литра - 4 шт.;
- Ковш с крышкой для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8 л. - 2 шт.;
- Вилка металлическая Пищевая сталь - 4 шт.
- Ложка столовая Материал: пищевая сталь - 10 шт.;
- Совок для сыпучих продуктов- 2 шт.;
- Контейнер с крышкой Материал пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.;
- Кружка мерная Материал: пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.
- Лопатка Материал: силикон пищевой - 4 шт.;
- Сито металлическое Диаметр от 20-25 см. - 2 шт.
- Ножницы - 2 шт.
- Скалка Цилиндрической формы, материал дерево или пластик- 2 шт.;
- Кисточка Материал: пищевой силикон - 4 шт.
- Кружка мерная Объем 1 л. - 2 шт.;
- Штатив для бюретки - 2 шт.;
- Калькулятор - 2 шт.;
- Спринцовка -2 шт.;
- Ковер диэлектрический- 2 шт.;
- Прихватка силиконовая, термостатная - 4 шт.;
- Рукавица для пекарей с длинной манжетой- 4 шт.;
- Стол лабораторный -1 шт.;
- Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный. Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С-1 шт.;
- Весы лабораторные общего назначения. Допустимая погрешность взвешивания $\pm 0,01$ г - 1 шт;
- Емкость для дистиллированной воды объем 5 л (пластиковая). -2 шт.;
- Сито из проволочной сетки с поддоном Размеры отверстий 2 мм - 1 шт.;
- Лоток для посуды - 1 шт.;
- Часы настенные - 1 шт.;
- Нож консервный. Тип укупорки банки обкатной- 1 шт.;
- шкаф для одежды-1шт.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

- рабочее место преподавателя-1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся: столы ученические-10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий – 3 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением-1 шт.;
- мультимедийный проектор-1 шт.;

- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 3 шт.
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся - 20 шт.;
- доска меловая –1 шт.;
- интерактивная доска–1 шт.;
- принтер–1 шт.;
- огнетушитель–1 шт.;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала – 2шт.;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов–1 комплект,, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия (диск) – 1 шт., плакаты (диск) –1шт.);
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные – 1 шт.;
- микроволновая печь – 1 шт.;
- подовая печь (для пиццы) – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая – 2 шт.;
- печь конвекционная с функцией пароувлажнения-1шт.;
- плита индукционная – 1 шт.;
- шкаф холодильный–1 шт.;
- шкаф морозильный–1шт.;
- льдогенератор–1шт.;
- фризер–1шт.;
- тестораскаточная машина–1шт.;
- планетарный миксер–1шт.;
- тестомесильная машина–1шт.;
- миксер (погружной)–1шт.;
- мясорубка–1шт.;
- куттер или процессор кухонный–1шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)–1шт.;
- аппарат для темперирования шоколада–1шт.;
- термометр инфрокрасный– 1шт.;
- термометр со щупом–1шт.;
- овоскоп–1шт.;
- машина для вакуумной упаковки–1шт.;
- производственный стол с моечной ванной–11шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием–11шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)–1шт.;
- водонагреватели «Аристон»–1шт.;
- стеллаж сплошной разборный-2шт.;
- тележка-шпилька СМК-2шт.;
- Противень алюминиевый без перфорации Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 6 шт.;
- Противень алюминиевый перфорированный. Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 4 шт.;
- Контейнеры с крышками для муки объем 7-10 литров - 2 шт.;
- Контейнер для теста Материал: пластик пищевой. Объем 5 л. - 4 шт.;
- Миска глубокая Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь- 6 шт.;
- Мусорный контейнер Объем 80-120 л - 2 шт.;

- Нож универсальный 145 мм. Материал нержавеющая сталь-2 шт.;
- Поднос столовый - 6 шт.;
- Скребок Материал: пластик пищевой, форма трапеция- 2 шт.
- Таз пластиковый Объем 2-4 литра - 4 шт.;
- Ковш с крышкой для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8-2,0 л. - 2 шт.;
- Вилка металлическая Пищевая сталь - 4 шт.
- Ложка столовая Материал: пищевая сталь - 10 шт.;
- Совок для сыпучих продуктов- 2 шт.;
- Контейнер с крышкой Материал пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.;
- Кружка мерная Материал: пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.
- Лопатка Материал: силикон пищевой - 4 шт.;
- Сито металлическое Диаметр от 20-25 см. - 2 шт.
- Ножницы - 2 шт.
- Скалка Цилиндрической формы, материал дерево или пластик- 2 шт.;
- Кисточка Материал: пищевой силикон - 4 шт.
- Кружка мерная Объем 1 л. - 2 шт.;
- Штатив для бюретки - 2 шт.;
- Калькулятор - 2 шт.;
- Спринцовка -2 шт.;
- Ковер диэлектрический- 2 шт.;
- Прихватка силиконовая, термостатная - 4 шт.;
- Рукавица для пекарей с
длинной манжетой- 4 шт.;
- Стол лабораторный -1 шт.;
- Прибор для определения
влажности муки /шкаф
сушильный. Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором,
обеспечивающим создание и
поддержание температуры
высушивания в рабочей зоне
130-140С, с погрешностью +/-
2С-1 шт.;
- Весы лабораторные общего назначения. Допустимая погрешность
взвешивания $\pm 0,01$ г - 1 шт;
- Емкость для дистиллированной воды
объём 5 л (пластиковая). -2 шт.;
- Сито из проволочной сетки с поддоном
Размеры отверстий 2 мм - 1 шт.;
- Лоток для посуды - 1 шт.;
- Часы настенные - 1 шт.;
- Нож консервный. Тип укупорки банки обкатной- 1 шт.;
- шкаф для одежды-1шт.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Пароконвектомат электрический типа Combi модели 611i-2 шт.

Подставка ВА-6-2 шт.

Плита индукционная Гриль-Мастер Ф2ИП/800 (на подставке) –2шт.

Шкаф холодильный Бирюса Б-В300Д-2шт.

Блендер Vitek VT-3003, погружной-2 шт.

Миксер планетарный Hyundai HYM-S5461, 1300 Вт-2 шт.

Стол производственный с бортом СРн-2/1200, размер 1200x600x850, каркас трубы 40x40–6 шт.

Стеллаж кухонный сплошной СТКн-800, 800x500x1800–2 шт.

Стол-ванна моечная цельнотянутая СВМТн-600, 1000x600x850, борт, емкость 400x400x250, отв. под смеситель, фартук с 3-х сторон, ноги тр. 40x40 –2 шт.

МЕГЕОН Весы электронные 50051 – 2 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/2-20 (325x265x20мм) из нержавеющей стали – 4 шт.

Гастроемкость GN 1/1 нерж 20 мм, 811-20 – 4 шт.

Гастроемкость 1/1 нерж 65 мм – 4 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/6-100 (176x162x100мм) из нержавеющей стали – 2 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/6-65 (176x162x65мм) из нержавеющей стали – 2 шт.

Крышка гастроемкости Roal GN 1/6 (176x162мм) из нержавеющей стали –4 шт.

Гастроемкость 1/1 нерж 20 мм – 2 шт.

Набор ножей поварская тройка (Нож поварской Roal Profi 20 см, Нож универсальный Roal Profi 13 см, Нож овощной Roal Profi 9 см) – 2 шт.

Лопатка кондитерская 28 см силиконовая – 6 шт.

Молоток для мяса, навеска, Y3-1071/321970 – 2 шт.

Терка TalleR TR-1905/21905 – 2 шт.

Миска Roal 3,5 л, 260 мм, нерж, коническая – 4 шт.

Миска Roal 1 л, 180 мм, нерж – 4 шт.

Миска нержавеющая 0,6 л, d=160 мм /1/ арт.548 – 4 шт.

Набор кастрюль (Кастрюля КАТУНЬ Общепит 1 л, 14x7см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно, Кастрюля КАТУНЬ Общепит 2 л, 16x10см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно, Кастрюля КАТУНЬ Общепит 3 л, 18x12см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно, Кастрюля КАТУНЬ Общепит 5 л, 20x16см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно, Ковш КАТУНЬ Общепит 1,5 л, 16x8см, нерж, тройное дно, индукция, с мерной шкалой, Кастрюля АМЕТ "Классика" 1,5 л, 16x9 см, нерж,) –2 набора

Сковорода Roal 24x5 см, нерж, антипригар, тройное дно, индукция – 2 шт.

Сковорода 240мм АП ИНДУКЦИЯ Гранит star induction Pro со съёмн. руч. –2 шт.

Крышка стеклянная круглая 24см – 4 шт.

Сотейник КАТУНЬ Общепит 1 л, 14x7см, нерж., тройное дно, индукция, с мерной шкалой – 4 шт.

Сотейник КАТУНЬ Общепит 0,6 л, 12x6см, нерж., тройное дно, индукция, с мерной шкалой – 4 шт.

Набор разделочных досок с подставкой (Полка для кухонных досок ПицТех ПКНД-9-Н, Доска разделочная 600x400мм h18мм, белая, желтая, зеленая, коричневая, синяя, красная) – 2 набора

Термошуп термометр электронный в тубе – 2 шт.

ADA Пирометр инфракрасный ADA TemPro 550 (от –50°C до 550°C) A00223 – 2 шт.

Венчик ASTELL 25см, нерж – 4 шт.

Сито Roal 10 см, с метал. ручкой, нерж – 2 шт.

Сито Roal 25 см, с метал. сеткой, нерж – 2 шт.

Сито Roal 24 см, с метал. сеткой, с деревян. ручкой – 2 шт.

Ножницы кухонные Roal 25см, металлические – 2 шт.

Нож-овощечистка треуг. оранжевый арт. 3500440 – 2 шт.

Скалка силикон, 31x3.4 см, Regent Inox – 2 шт.

Коврик силиконовый армированный со стекловолокном 30*40 см – 2 шт.

Коврик силиконовый армированный для макарун 40*30 см (36 кругов по 4 см) – 2 шт.

Блюдо для пиццы 30,5 см, P.L. Proff Cuisine – 12 шт.

Бак 45 л., 420x570x900 мм, (пластиковый, черный) –4 шт.

Кувшин мерный Р.Л. ProffCuisine 500 мл, полипропилен – 2 шт.
 Кувшин мерный Р.Л. ProffCuisine 1 л, полипропилен – 2 шт.
 Ложка столовая Roal "Classic" нерж LDS-C2 – 10 шт.
 Дуршлаг Катунь 20 см, конический – 2 шт.
 Ложка Шато Proff Chef Line двухсторонняя d=22/30мм – 2 шт.
 Набор колец перфорированных для выпечки ТЕРМОПЛАСТИК 8*2 см, 6 шт – 6 шт.
 Овал 130*40*20 мм, перфорированный термопластик, НАБОР 6 штук – 6 шт.
 Факел для карамелизации (горелка), 17 см – 2 шт.
 Пинцет (нержав.) 25 см, для кухни, арт.4147423 – 2 шт.
 Набор насадок кондитерских Р.Л. ProffCuisine, нерж, 29шт – 2 шт.
 Коврик диэлектрический – 4 шт.
 Стол производственный с бортом СРн-2/1200, 1200x600x850, каркас труба 40x40 – 2 шт.
 Кофемолка Bosch TSM6A011W, белый – 1 шт.
 Мясорубка Hyundai HY-MG4422, черный / серебристый – 1 шт.
 Шкаф холодильный, Аппарат шоковой заморозки CR3-L – 1 шт.
 Микроволновая печь Hyundai HYM-M2042, 700Вт, 20л, серебристый – 1 шт.
 Слайсер Торгмаш Барановичи ЛР-220 – 1 шт.
 Блендер ROAL RL-767-2L – 1 шт.
 "Фритюрница ROAL SZ-4L 4л" – 1 шт.
 Вакуум-упаковочная машина Roal Pack DZ-260B – 1 шт.
 Часы электронные настенные "Соломон", 48 x 19 x 3 см, цифры – 1 шт.

Конференц-зал

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
 - посадочные места по количеству обучающихся:
 столы ученические – 10 шт.;
 стулья ученические – 20 шт.;
 -техническими средствами обучения:
 - мобильный класс на основе ноутбуков (11 шт. в комплекте) – 1 шт.;
 -аудиосистема – 1 шт.;
 -интерактивная панель – 1 шт.

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

Кабинет «Самостоятельная и воспитательная работа»

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
 -посадочные места по количеству обучающихся:
 столы ученические – 10 шт.;
 стулья ученические – 20 шт.;
-компьютерная техника с возможностью подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет»:
 -ноутбуки – 11 шт.;
 -планшеты – 4 шт.;
 -Wi-Fi роутер – 1 шт.;
 - доступ в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
 -презентационные и иллюстративные материалы для кураторских часов и мероприятий – 1 комплект;

-телевизор – 1 шт.

Читальный зал с выходом в Интернет

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
-телевизор – 1 шт.;
-ноутбуки – 3 шт.

Библиотека

-компьютер в сборе с выходом в сеть Интернет – 1 шт.;
-принтер – 1 шт.;
-стеллажи для книг (металлические) – 8 шт.;
-стеллаж для книг (деревянный) – 1 шт.
- шкаф с полками – 2 шт.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
-рабочие места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
-микроскопы с подсветкой – 2 шт.;
-коллекция микроорганизмов – 1 шт.;
-стерильные боксы – 2 шт.;

Измерительное оборудование:

-весы электронные с USB-переходником – 1 шт.;
-РН-метр – 1 шт.;

Испытательное оборудование и нагревательные приборы:

-термостаты – 2 шт.;
-дистиллятор – 1 шт.;
-сушильные шкафы – 2 шт.;
-водяные бани – 2 шт.;
-ультразвуковое оборудование – 1 шт.;

Общелабораторное оборудование:

химическая посуда:

-лотки с лабораторной посудой и принадлежностями – 10 шт.;
-комплект ершей для мытья лабораторной посуды – 1 шт.;
-аппарат Киппа 250 мм – 1 шт.;
-ложки для сжигания веществ – 10 шт.;
-штативы на 10 гнезд – 10 шт.;
-штативы лабораторный химический – 10 шт.;
-колбочки-2-100-10 шт.;
-палочки стеклянная – 11 шт.;
-пробирки 14*120 – 30 шт.;
-пробирки 16*150 – 20 шт.;
-стаканы 150 – 11 шт.;
-зажимы пробирочный (металлический) – 11 шт.;

- штативы демонстрационные –2шт.;
- штативы для пробирок–2шт.;
- горелка универсальная–1шт.;
- спиртовка лабораторная–10шт.;
- набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ–1шт.;
- набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии–1шт.;
- комплект колб демонстрационных–1шт.;
- комплект мерных колб–1шт.;
- комплект мерных колб малого объема–1шт.;
- шланг силиконовый–2шт.;
- комплект мерных цилиндров стеклянных–1шт.;
- комплект воронок стеклянных–1шт.;
- комплект стаканов химических мерных–1шт.;
- комплект ступок с пестиками–1шт.;
- набор шпателей–1шт.;
- трубка стеклянная–10 шт.;
- щипцы тигельные–2 шт.;
- набор пинцетов–1шт.;
- набор чаш Петри–1шт.;
- бюretка–1шт.;
- банка под реактивы полиэтиленовая–3шт.;
- комплект средств индивидуальной защиты–1шт.;
- комплект термометров–1шт.;
- сушильная панель для посуды–2 шт.;
- ступка фарфоровая с пестиком–2 шт.;
- фильтровальная бумага–4 шт.;
- комплект химических реактивов –1шт.;

Специальная мебель:

- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)–1шт.;
- сейф металлический–1шт.;
- шкаф вытяжной panoramic–1шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий–4шт.;
- стол с ящиками для хранения/ тумбой–1шт.;
- кресло офисное–1шт.;

Оборудование и приборы для подготовки проб:

- фильтры – 10 шт.;
- гомогенизаторы – 2 шт.;
- мешалки–2 шт.;
- встряхиватели – 2 шт.;

Оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки – 1 комплект.

- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- компьютер (моноблок) с лицензионным программным обеспечением–1 шт.;
- принтер–1шт.;
- огнетушитель–1шт.;
- весы для сыпучих материалов, Учебные с гирами до 200 гр.–1шт.;
- планшеты–4шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий–1шт.;

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- рабочие места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров» – 1 шт.;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры» – 1 шт.;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня» – 1 шт.;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления» – 1 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.;
- планшеты – 4 шт.;
- комплект учебных видеофильмов по темам занятий (диск) – 1 шт.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

- рабочее место преподавателя – 1 шт.;
- рабочие места по количеству обучающихся:
столы ученические – 10 шт.;
стулья ученические – 20 шт.;

Общелабораторное оборудование:

химическая посуда:

- лотки с лабораторной посудой и принадлежностями – 10 шт.;
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды – 1 шт.;
- аппарат Киппа 250 мм – 1 шт.;
- ложки для сжигания веществ – 10 шт.;
- штативы на 10 гнезд – 10 шт.;
- штативы лабораторный химический – 10 шт.;
- колбочки-2-100 – 10 шт.;
- палочки стеклянная – 11 шт.;
- пробирки 14*120 – 30 шт.;
- пробирки 16*150 – 20 шт.;
- стаканы 150 – 11 шт.;
- зажимы пробирочный (металлический) – 11 шт.;
- штативы демонстрационный – 2 шт.;
- штативы для пробирок – 2 шт.;
- горелка универсальная – 1 шт.;
- спиртовка лабораторная – 10 шт.;
- набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ – 1 шт.;
- набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии – 1 шт.;
- комплект колб демонстрационных – 1 шт.;
- комплект мерных колб – 1 шт.;
- комплект мерных колб малого объема – 1 шт.;
- шланг силиконовый – 2 шт.;
- комплект мерных цилиндров стеклянных – 1 шт.;
- комплект воронок стеклянных – 1 шт.

- комплект стаканов химических мерных – 1 шт.;
- комплект ступок с пестиками – 1 шт.;
- набор шпателей – 1 шт.;
- трубка стеклянная – 10 шт.;
- щипцы тигельные – 2 шт.;
- набор пинцетов – 1 шт.;
- набор чаш Петри – 1 шт.;
- бюretка – 1 шт.;
- банка под реактивы полиэтиленовая – 3 шт.;
- комплект средств индивидуальной защиты – 1 шт.;
- комплект термометров – 1 шт.;
- сушильная панель для посуды – 2 шт.;
- ступка фарфоровая с пестиком – 2 шт.;
- фильтровальная бумага – 4 шт.;
- комплект химических реактивов – 1 шт.;

Специальная мебель:

- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием) – 1 шт.;

- сейф металлический – 1 шт.;
- шкаф вытяжной панорамный – 1 шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий – 4 шт.;
- стол с ящиками для хранения/тумбой – 1 шт.;

Оборудование и приборы для подготовки проб:

- фильтры – 10 шт.;
- гомогенизаторы – 2 шт.;
- мешалки – 2 шт.;
- встряхиватели – 2 шт.;

Измерительное оборудование:

- весы электронные с USB-переходником – 1 шт.;
- pH-метр – 1 шт.;

Испытательное оборудование и нагревательные приборы:

- термостаты – 2 шт.;
- дистиллятор – 1 шт.;
- сушильные шкафы – 2 шт.;
- водяные бани – 2 шт.;
- ультразвуковое оборудование – 1 шт.;

Лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов:

- фотоэлектроколориметр – 1 шт.;
- сахариметр – 1 шт.;
- микроскоп с подсветкой – 2 шт.;
- коллекция микроорганизмов – 1 шт.;
- стерильные боксы – 2 шт.;

Оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки – 1 комплект.

- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
- компьютер (моноблок) с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.;
- весы для сыпучих материалов, Учебные с гилями до 200 гр. – 1 шт.;
- планшеты – 4 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий – 1 шт.;

- раздаточный и дидактический материал – 3 комплекта;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 1 шт.

Площадка проведения демонстрационного экзамена

Рабочие места участников ДЭ – 2 места:

- эксикатор с кальцием хлористым – 2 шт.;
- часы настенные - 1 шт.;
- стол -2 шт.;
- стул – 2 шт.;
- персональный компьютер в сборе с лицензионным программным обеспечением – 2 шт.
- печь конвекционная с функцией пароувлажнения – 2шт.;
- расстоечный шкаф – 2 шт.;
- тестомес с фиксированной дежой –1шт.;
- стол производственный разделочный из нержавейки – 2 шт.;
- Весы для простого взвешивания. Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2 – 2 шт.
- плита индукционная – 2 шт.;
- планетарный миксер–2шт.;
- холодильный шкаф–1 шт.;
- стол с моечной ванной – 2 шт.;
- смеситель для холодной и горячей воды– 2 шт.;
- стеллаж сплошной разборный-2шт.;
- тележка-шпилька СМК-2шт.;
- стол лабораторный -2 шт.;
- совок для проб – 4 шт.;
- колба коническая типа Кн (100 см3) – 2 шт.;
- колба коническая типа Кн (250 см3) – 2 шт.;
- капельница (25 см3) – 2 шт.;
- капельница (50 см3) – 2 шт.;
- бюretка (10 см3) –2 шт.;
- бюretка (25 см3) –2 шт.;
- бюretка (50 см3) –2 шт.;
- пипетка 2-го класса точности, вместимость 2 см3 –2шт.;
- стакан химический Объем: 250 см3 – 4 шт.;
- шпатель – 4 шт.;
- противень алюминиевый без перфорации Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 6 шт.;
- противень алюминиевый перфорированный. Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 4 шт.;
- контейнеры с крышками для муки объем 7-10 литров - 2 шт.;
- контейнер для теста Материал: пластик пищевой. Объем 5 л. - 4 шт.;
- миска глубокая Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь- 6 шт.;
- мусорный контейнер Объем 80-120 л - 2 шт.;
- средства для уборки (набор совок и щетка) – 2 комплекта;
- Нож универсальный 145 мм. Материал нержавеющая сталь-2 шт.;
- Поднос столовый - 6 шт.;
- Скребок Материал: пластик пищевой, форма трапеция- 2 шт.
- Таз пластиковый Объем 2-4 литра - 4 шт.;
- Ковш с крышкой для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8 -2,0 л. - 2 шт.;
- Вилка металлическая Пищевая сталь - 4 шт.

- Ложка столовая Материал: пищевая сталь - 10 шт.;
- Совок для сыпучих продуктов- 2 шт.;
- Контейнер с крышкой Материал пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.;
- Кружка мерная Материал: пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.
- Лопатка Материал: силикон пищевой - 4 шт.;
- Сито металлическое Диаметр от 20-25 см. - 2 шт.
- Ножницы - 2 шт.
- Скалка цилиндрической формы, материал пластик- 2 шт.;
- Кисточка. Материал: пищевой силикон - 4 шт.
- Кружка мерная объем 1 л. - 2 шт.;
- Штатив для бюретки - 2 шт.;
- Калькулятор - 2 шт.;
- Спринцовка -2 шт.;

Средства, обеспечивающие охрану труда и технику безопасности:

- Ковер диэлектрический- 2 шт.;
- Прихватка силиконовая, термостатная - 4 шт.;
- Рукавица для пекарей с длинной манжетой- 4 шт.;

Перечень оборудования общего (коллективного):

- стол лабораторный – 1 шт.;
- Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный. Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С-1 шт.;
- Весы лабораторные общего назначения. Допустимая погрешность взвешивания ± 0,01 г - 1 шт.;
- аптечка – 1 шт.;
- огнетушитель–1 шт.;

Рабочее место главного эксперта:

- стол – 1 шт.;
- стул – 1 шт.;
- персональный компьютер в сборе с лицензионным программным обеспечением с доступом в сеть Интернет – 1 шт.;
- многофункциональное устройство – 1 шт..

Рабочие места членов экспертной группы:

- стол – 5 шт.;
- стул – 5 шт.

6.1.2.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских филиала ГОБПОУ Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием рабочих программ профессиональных модулей, отвечающих потребностям отрасли и требованиям работодателей:

Мастерская «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

- рабочее место преподавателя–1 шт.;
- посадочные места по количеству обучающихся:
- столы ученические–10 шт.;

- стулья ученические – 20 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий – 3 шт.;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- мультимедийный экран – 1 шт.;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 3 шт.;
- комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся 20 шт.;
- доска меловая – 1 шт.;
- интерактивная доска – 1 шт.;
- принтер – 1 шт.;
- огнетушитель – 1 шт.;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала – 2 шт.;
- наглядные пособия (натуальные образцы продуктов – 1 комплект, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия (диск) – 1 шт., плакаты (диск) – 1 шт.);
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные – 1 шт.;
- микроволновая печь – 1 шт.;
- подовая печь (для пиццы) – 1 шт.;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- плита электрическая – 2 шт.;
- печь конвекционная с функцией пароувлажнения – 1 шт.;
- плита индукционная – 1 шт.;
- шкаф холодильный – 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- льдогенератор – 1 шт.;
- фризер – 1 шт.;
- тестораскаточная машина – 1 шт.;
- планетарный миксер – 1 шт.;
- тестомесильная машина – 1 шт.;
- миксер (погружной) – 1 шт.;
- мясорубка – 1 шт.;
- куттер или процессор кухонный – 1 шт.;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) – 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада – 1 шт.;
- термометр инфрокрасный – 1 шт.;
- термометр со щупом – 1 шт.;
- овоскоп – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной – 1 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт.;
- водонагреватели «Аристон» – 1 шт.;
- стеллаж сплошной разборный – 2 шт.;
- тележка-шпилька СМК-2 шт.;
- Противень алюминиевый без перфорации Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 6 шт.;
- Противень алюминиевый перфорированный. Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 4 шт.;
- Контейнеры с крышками для муки

- объем 7-10 литров - 2 шт.;
- Контейнер для теста Материал: пластик пищевой. Объем 5 л. - 4 шт.;
 - Миска глубокая Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь- 6 шт.;
 - Мусорный контейнер Объем 80-120 л - 2 шт.;
 - Нож универсальный 145 мм. Материал нержавеющая сталь-2 шт.;
 - Поднос столовый - 6 шт.;
 - Скребок Материал: пластик пищевой, форма трапеция- 2 шт.
 - Таз пластиковый Объем 2-4 литра - 4 шт.;
 - Ковш с крышкой для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8-2,0 л. - 2 шт.;
 - Вилка металлическая Пищевая сталь - 4 шт.
 - Ложка столовая Материал: пищевая сталь - 10 шт.;
 - Совок для сыпучих продуктов- 2 шт.;
 - Контейнер с крышкой Материал пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.;
 - Кружка мерная Материал: пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.
 - Лопатка Материал: силикон пищевой - 4 шт.;
 - Сито металлическое Диаметр от 20-25 см. - 2 шт.
 - Ножницы - 2 шт.
 - Скалка Цилиндрической формы, материал дерево или пластик- 2 шт.;
 - Кисточка Материал: пищевой силикон - 4 шт.
 - Кружка мерная Объем 1 л. - 2 шт.;
 - Штатив для бюретки - 2 шт.;
 - Калькулятор - 2 шт.;
 - Спринцовка -2 шт.;
 - Ковер диэлектрический- 2 шт.;
 - Прихватка силиконовая, термостатная - 4 шт.;
 - Рукавица для пекарей с длинной манжетой- 4 шт.;
 - Стол лабораторный -1 шт.;
 - Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный. Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С-1 шт.;
 - Весы лабораторные общего назначения. Допустимая погрешность взвешивания $\pm 0,01$ г - 1 шт;
 - Емкость для дистиллированной воды объем 5 л (пластиковая). -2 шт.;
 - Сито из проволочной сетки с поддоном Размеры отверстий 2 мм - 1 шт.;
 - Лоток для посуды - 1 шт.;
 - Часы настенные - 1 шт.;
 - Нож консервный. Тип укупорки банки обкатной- 1 шт.;
 - шкаф для одежды-1шт.

Мастерская технологии кулинарного и кондитерского производства

Пароконвектомат электрический типа Combi модели 611i-2 шт.

Подставка ВА-6-2 шт.

Плита индукционная Гриль-Мастер Ф2ИП/800 (на подставке) –2шт.

Шкаф холодильный Бирюса Б-В300Д-2шт.

Блендер Vitek VT-3003, погружной–2 шт.

Миксер планетарный Hyundai HYM-S5461, 1300 Вт–2 шт.

Стол производственный с бортом СРн-2/1200, размер 1200x600x850, каркас трубы 40x40–6 шт.

Стеллаж кухонный сплошной СТКн-800, 800x500x1800– 2 шт.

Стол-ванна моечная цельнотянутая СВМТн-600, 1000x600x850, борт, емкость 400x400x250, отв. под смеситель, фартук с 3-х сторон, ноги тр. 40x40 –2 шт.

МЕГЕОН Весы электронные 50051 – 2 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/2-20 (325x265x20мм) из нержавеющей стали – 4 шт.

Гастроемкость GN 1/1 нерж 20 мм, 811-20 – 4 шт.

Гастроемкость 1/1 нерж 65 мм – 4 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/6-100 (176x162x100мм) из нержавеющей стали – 2 шт.

Гастроемкость Roal GN 1/6-65 (176x162x65мм) из нержавеющей стали – 2 шт.

Крышка гастроемкости Roal GN 1/6 (176x162мм) из нержавеющей стали –4 шт.

Гастроемкость 1/1 нерж 20 мм – 2 шт.

Набор ножей поварская тройка (Нож поварской Roal Profi 20 см,Нож универсальный Roal Profi 13 см,Нож овощной Roal Profi 9 см) – 2 шт.

Лопатка кондитерская 28 см силиконовая – 6 шт.

Молоток для мяса, навеска, Y3-1071/321970 – 2 шт.

Терка TalleR TR-1905/21905 – 2 шт.

Миска Roal 3,5 л, 260 мм, нерж, коническая – 4 шт.

Миска Roal 1 л, 180 мм, нерж – 4 шт.

Миска нержавеющая 0,6 л, d=160 мм /1/ арт.548 – 4 шт.

Набор кастрюль (Кастрюля КАТУНЬ Общепит 1 л, 14x7см,мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно, Кастрюля КАТУНЬ Общепит 2 л, 16x10см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно ,Кастрюля КАТУНЬ Общепит 3 л, 18x12см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно,Кастрюля КАТУНЬ Общепит 5л, 20x16см, мерная шкала, индукция, нерж, тройное дно,Ковш КАТУНЬ Общепит 1,5 л,16x8см, нерж.,тройное дно,индукция, с мерной шкалой, Кастрюля АМЕТ "Классика" 1,5 л, 16x9 см, нерж,) –2 набора

Сковорода Roal 24x5 см, нерж, антипригар, тройное дно, индукция – 2 шт.

Сковорода 240мм АП ИНДУКЦИЯ Гранит star induction Pro со съёмн. руч. –2 шт.

Крышка стеклянная круглая 24см – 4 шт.

Сотейник КАТУНЬ Общепит 1 л,14x7см, нерж.,тройное дно,индукция, с мерной шкалой– 4 шт.

Сотейник КАТУНЬ Общепит 0,6 л,12x6см, нерж.,тройное дно, индукция, с мерной шкалой – 4 шт.

Набор разделочных досок с подставкой (Полка для кухонных досок ПицТех ПКНД-9-Н,Доска разделочная 600x400мм h18мм, белая,желтая, зеленая, коричневая, синяя, красная)– 2 набора

Термошуп термометр электронный в тубе – 2 шт.

ADA Пирометр инфракрасный ADA TemPro 550 (от –50°C до 550°C) A00223 – 2 шт.

Венчик ASTELL 25см, нерж – 4 шт.

Сито Roal 10 см, с метал. ручкой, нерж – 2 шт.

Сито Roal 25 см, с метал. сеткой, нерж – 2 шт.

Сито Roal 24 см, с метал. сеткой, с деревян. ручкой – 2 шт.

Ножницы кухонные Roal 25см, металлические – 2 шт.

Нож-овощечистка треуг.оранжевый арт. 3500440 – 2 шт.

Скалка силикон, 31x3.4 см, Regent Inox – 2 шт.

Коврик силиконовый армированный со стекловолокном 30*40 см – 2 шт.

Коврик силиконовый армированный для макарун 40*30 см (36 кругов по 4 см) – 2 шт.

Блюдо для пиццы 30,5 см, Р.Л. Proff Cuisine – 12 шт.
 Бак 45 л., 420x570x900 мм, (пластиковый, черный) –4 шт.
 Кувшин мерный Р.Л. ProffCuisine 500 мл, полипропилен – 2 шт.
 Кувшин мерный Р.Л. ProffCuisine 1 л, полипропилен – 2 шт.
 Ложка столовая Roal "Classic" нерж LDS-C2 – 10 шт.
 Дуршлаг Катунь 20 см, конический –2 шт.
 Ложка Шато Proff Chef Line двухсторонняя d=22/30мм –2 шт.
 Набор колец перфорированных для выпечки ТЕРМОПЛАСТИК 8*2 см, 6 шт – 6 шт.
 Овал 130*40*20 мм, перфорированный термопластик, НАБОР 6 штук – 6 шт.
 Факел для карамелизации (горелка), 17 см – 2 шт.
 Пинцет (нержав.) 25 см, для кухни, арт.4147423 – 2 шт.
 Набор насадок кондитерских Р.Л. ProffCuisine, нерж, 29шт – 2 шт.
 Коврик диэлектрический –4 шт.
 Стол производственный с бортом СРн-2/1200, 1200x600x850, каркас трубы 40x40 – 2 шт.
 Кофемолка Bosch TSM6A011W, белый – 1 шт.
 Мясорубка Hyundai HY-MG4422, черный / серебристый – 1 шт.
 Шкаф холодильный, Аппарат шоковой заморозки CR3-L – 1 шт.
 Микроволновая печь Hyundai HYM-M2042, 700Вт, 20л, серебристый – 1 шт.
 Слайсер Торгмаш Барановичи ЛР-220 – 1 шт.
 Блендер ROAL RL-767-2L – 1 шт.
 "Фритюрница ROAL SZ-4L 4л" – 1 шт.
 Вакуум-упаковочная машина Roal Pack DZ-260B – 1 шт.
 Часы электронные настенные "Соломон", 48 x 19 x 3 см, цифры – 1 шт.

Мастерская «Автоматизация технологических процессов»

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
 -рабочие места по количеству обучающихся:
 столы ученические – 10 шт.;
 стулья ученические – 20 шт.;
 -комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров» – 1 шт.;
 -комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры» – 1 шт.;
 -комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня» – 1 шт.;
 -комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления» – 1 шт.;
 -комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;
 -доска меловая – 1 шт.;
 -компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;
 -мультимедийный проектор – 1 шт.;
 -мультимедийный экран – 1 шт.;
 -принтер – 1 шт.;
 -огнетушитель – 1 шт.;
 -планшеты – 4 шт.;
 -комплект учебных видеофильмов по темам занятий (диск) – 1 шт.

Мастерская «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

-рабочее место преподавателя – 1 шт.;
 -рабочие места по количеству обучающихся:
 столы ученические – 10 шт.;
 стулья ученические – 20 шт.;

Общелабораторное оборудование:

химическая посуда:

- лотки с лабораторной посудой и принадлежностями–10шт.;
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды–1шт.;
- аппарат Киппа 250 мм–1шт.;
- ложки для сжигания веществ–10 шт.;
- штативы на 10 гнезд–10 шт.;
- штативы лабораторный химический–10 шт.;
- колбочки-2-100–10шт.;
- палочки стеклянная–11 шт.;
- пробирки 14*120–30шт.;
- пробирки 16*150–20 шт.;
- стаканы 150–11 шт.;
- зажимы пробирочный (металлический)–11шт.;
- штативы демонстрационный–2шт.;
- штативы для пробирок–2шт.;
- горелка универсальная–1шт.;
- спиртовка лабораторная–10шт.;
- набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ–1шт.;
- набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии–1шт.;
- комплект колб демонстрационных–1шт.;
- комплект мерных колб–1шт.;
- комплект мерных колб малого объема–1шт.;
- шланг силиконовый–2шт.;
- комплект мерных цилиндров стеклянных–1шт.;
- комплект воронок стеклянных–1шт.
- комплект стаканов химических мерных–1шт.;
- комплект ступок с пестиками–1шт.;
- набор шпателей–1шт.;
- трубка стеклянная–10 шт.;
- щипцы тигельные–2 шт.;
- набор пинцетов–1шт.;
- набор чаш Петри–1шт.;
- бюretка–1шт.;
- банка под реактивы полиэтиленовая–3шт.;
- комплект средств индивидуальной защиты–1шт.;
- комплект термометров–1шт.;
- сушильная панель для посуды–2 шт.;
- ступка фарфоровая с пестиком–2 шт.;
- фильтровальная бумага–4 шт.;
- комплект химических реактивов –1шт.;

Специальная мебель:

- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)–1шт.;
- сейф металлический–1шт.;
- шкаф вытяжной panoramic–1шт.;
- шкаф для хранения учебных пособий–4шт.;
- стол с ящиками для хранения/ тумбой–1шт.;

Оборудование и приборы для подготовки проб:

- фильтры – 10 шт.;
- гомогенизаторы – 2шт.;
- мешалки–2 шт.;

-встряхиватели – 2 шт.;

Измерительное оборудование:

-весы электронные с USB-переходником – 1 шт.;

-РН-метр – 1 шт.;

Испытательное оборудование и нагревательные приборы:

-термостаты – 2 шт.;

-дистиллятор – 1 шт.;

-сушильные шкафы – 2 шт.;

-водяные бани – 2 шт.;

-ультразвуковое оборудование – 1 шт.;

Лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов:

фотоэлектроколориметр – 1 шт.;

сахариметр – 1 шт.;

-микроскоп с подсветкой – 2 шт.;

-коллекция микроорганизмов – 1 шт.;

-стерильные боксы – 2 шт.;

Оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки – 1 комплект.

-комплект учебников (учебных пособий) по количеству обучающихся – 20 шт.;

-компьютер (моноблок) с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.;

-принтер – 1 шт.;

-огнетушитель – 1 шт.;

-весы для сыпучих материалов, Учебные с гирями до 200 гр. – 1 шт.;

-планшеты – 4 шт.;

-комплект учебно-наглядных пособий – 1 шт.;

-раздаточный и дидактический материал – 3 комплекта;

-комплект видеоматериалов по темам дисциплины – 1 шт.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака:

–Общество с ограниченной ответственностью «Агроном-сад»;

–Общество с ограниченной ответственностью «Куйманская Хлебопекарня»;

–Закрытое акционерное общество «Агрофирма имени 15 Лет Октября».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования:

Плодохранилище для хранения фруктов (территория ООО «Агроном-сад»),

перечень основного оборудования

-Холодильники и холодильные камеры (вместимость 25000 т) – 1 шт.;

-Линия по калибровке, мойке и укладке яблок;

-Холодильный стенд – 1 шт.;

-Вакуумный насос – 1 шт.;

-Магнит для запорной арматуры – 2 шт.;

-Манометрический коллектор

Цифровой, для R22; R134A;

R404A; R410A – 1 шт.;

-Набор заправочных шлангов для

- Хладагента–2шт.;
- Вентиль с депрессором для шлангов (R134a)-2 шт.;
- Течеискатель электронный (R134a), определяемый R22;R134A;R404A;R410A;R507; R438A; ХФУ, ГФУ, ГХФУ универсальный–1 шт.;
- Вакуумметр цифровой–1шт.;
- Ключ разводной 32 мм–2шт.;
- Труборез для максимального диаметра 11/8–1 шт.;
- Отвертка индикаторная (250 В)–1шт.;
- Редуктор кислородный РК-70–1шт.;
- Гигрометр электронный–1шт.;
- Фреон–1шт.;
- Баллон с азотом–1шт.;
- Теплоноситель–1шт.;
- Трубка ПВХ–14м;
- Труба медная–7м;
- Теплоизоляция трубная–16м;
- Щит распределительный навесной–1шт.;
- Выключатель автоматический–2шт.;
- Выключатель автоматический дифференциального тока–1шт.;
- Провод–17м;
- Вилка электрическая–4шт.;
- Распределительная коробка–2шт.;
- Щит учетно-распределительный–2шт.;
- Счетчик однофазный–2шт.;
- Устройство защитного отключения (УЗО)–2шт.;
- Набор отверток диэлектрических–1шт.;
- Мультиметр универсальный–1шт.;
- Ключ гаечный–1набор;
- Комплект электроизмерительных приборов–1шт.;
- Приспособление для проверки и регулировки защит электроприводов и электроустановок–1шт.;
- Электродвигатели синхронные, асинхронные, постоянного тока–1шт.;
- Пусковая аппаратура–4шт.;
- Защитная аппаратура–2шт.;
- Распределительные устройства–2шт.;
- Галогенный детектор утечки газа–1шт.;
- Блок автоматизированного управления системы холодаобеспечения холодильных камер–2 шт.;
- Модуль внесения неисправностей в работу автоматики холодильных установок–1шт.;
- Универсальная рабочая плата управления холодильной установкой–4 шт.;
- градирня–4шт.;
- камера хранения в регулируемой газовой среде – 4 шт.;
- камера интенсивного охлаждения2 шт.;
- Насосная станция с системой автоматики, оснащенная системой удаленного мониторинга–1шт.;
- Аппарат вакуумного охлаждения–1 шт.;
- Комплект инструмента для технического обслуживания холодильных машин–1шт.;
- Однофазный источник питания–4 шт.;
- Блок испытания цифровых устройств–2 шт.;

- Блок мультиметров (2 мультиметра) –8 шт.;
- Набор миниблоков «Основы цифровой техники»–1 шт.;
- Мультиметр–3 шт.;
- модули питания–5 шт.;
- генератор постоянного тока–2шт.;
- функциональный генератора–1 шт.;
- однофазный трансформатор–4 шт.;
- двигатель постоянного тока–4

Конференц-зал (территория ООО «Агроном-сад»)

перечень основного оборудования

- Интерактивная панель – 1 шт.;
- Стол для совещаний – 10 шт.;
- Кресла – 20 шт.

Цех по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (территория ООО «Куйманская Хлебопекарня»)

перечень основного оборудования

- Эксикатор с кальцием хлористым-2 шт.;
- Часы-2шт.;
- Печь конвекционная с функцией пароувлажнения-2шт.;
- Расстоечный шкаф-2шт.;
- Тестомес с фиксированной дежой – 2 шт.;
- Стол производственный разделочный – 2шт.;
- Весы для простого взвешивания-2шт.;
- Плита индукционная-2шт.;
- Планетарный миксер-2шт.;
- Холодильный шкаф-2шт.;
- Стол с моечной ванной-2шт.;
- Стеллаж сплошной разборный-2шт.;
- Тележка-шпилька СМК-2шт.;
- Стол лабораторный-2шт.;
- Совок для проб-4шт.;
- Колба коническая типа Кн Вместимость 100 см³, 2шт.;
- Колба коническая типа Кн Вместимость 250 см³-2шт.;
- Капельница Вместимость 25 см³-2шт.;
- Капельница Вместимость 50 см³-2шт.;
- Бюretка Вместимость 10 см³-2шт.;
- Бюretка Вместимость 25 см³-2шт.;
- Бюretка Вместимость 50 см³-2шт.;
- Пипетка 2-го класса точности, вместимость 2 см³-2 шт.;
- Стакан химический Объем: 250 см³-2шт.;
- Шпатель- 4 шт.;
- Противень алюминиевый без перфорации Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 6 шт.;
- Противень алюминиевый перфорированный Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400 - 4 шт.;
- Контейнеры с крышками для муки объем 7-10 литров - 2 шт
- Контейнер для теста Материал: пластик пищевой. Объем 5 л. - 4 шт
- Миска глубокая Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь- 6 шт.;
- Мусорный контейнер Объем 80-120 л - 2 шт.;
- Нож универсальный 145 мм. Материал нержавеющая сталь -2 шт.;

- Поднос столовый - 6 шт.;
- Скребок Материал: пластик пищевой, форматрапеция- 2 шт.
- Таз пластиковый Объем 2-4 литра - 4 шт.;
- Ковш с крышкой для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8-2,0 л. - 2 шт.;
- Вилка металлическая Пищевая сталь - 4 шт.
- Ложка столовая Материал: пищевая сталь - 10 шт.;
- Совок для сыпучих продуктов- 2 шт.;
- Контейнер с крышкой Материал пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.;
- Кружка мерная Материал: пластик пищевой, объем 2 литра - 2 шт.
- Лопатка Материал: силикон пищевой - 4 шт.;
- Сито металлическое Диаметр от 20-25 см. - 2 шт.
- Ножницы - 2 шт.
- Скалка Цилиндрической формы, материал дерево или пластик- 2 шт.;
- Кисточка Материал: пищевой силикон - 4 шт.
- Кружка мерная Объем 1 л. - 2 шт.;
- Штатив для бюретки - 2 шт.;
- Калькулятор - 2 шт.;
- Спринцовка -2 шт.;
- Ковер диэлектрический- 2 шт.;
- Прихватка Силиконовая, термостатная - 4 шт.;
- Рукавица для пекарей с длинной манжетой- 4 шт.;
- Стол лабораторный -1 шт.;
- Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный. Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С-1 шт.;
- Весы лабораторные общего назначения Допустимая погрешность взвешивания ± 0,01 г - 1 шт.

Кабинет для проведения совещаний (территория ООО «Куйманская Хлебопекарня»)

перечень основного оборудования

- Стол для совещаний – 10 шт.;
- Кресла – 20 шт.

Цех по переработке продукции растениеводства (территория ЗАО «Агрофирма имени 15 Лет Октября»)

перечень основного оборудования

- Емкость для дистиллированной воды. Объем 5 л (пластиковая). -2 шт.;
- Калькулятор-2 шт.;
- Сборник технологических инструкций по производству консервов Том 1. Овощные консервы Не ранее 1977 г издания -1 шт.;
- ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия. Распечатанный вариант - 1 шт.;
- ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения Органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема. Распечатанный полный вариант стандарта или раздел 5 подпункты 5.5.10-5.5.14, раздел 6, 7- 1 шт.;
- Весы лабораторные электронные II класс точности; калибровка внешняя. Максимальный предел взвешивания - 2 кг. - 3 шт.
- Стол антивибрационный (для установки весов)- 2 шт.;

- Стеллаж для посуды - 1 шт.;
- Стол-мойка - 1 шт.
- Стол лабораторный (для установки сушильного шкафа и сушилки для посуды) - 1 шт.;
- Шкаф сушильный поддерживающий температуру 80 ± 2 0С - 1 шт.;
- Сушилка для посуды - 1 шт.;
- Стаканы стеклянные химические. Объём 300 см³ по ГОСТ 25336-82. Посуда и оборудование лабораторные стеклянные - 1 шт.;
- Стаканы стеклянные химические. Объём 600 см³ По ГОСТ 25336-82. Посуда и оборудование лабораторные стеклянные- 1 шт.;
- Пинцет медицинский По ГОСТ 21241 25.73.30 - 1 шт.;
- Сито из проволочной сетки с поддоном. Размеры отверстий 2 мм - 1 шт.;
- Лоток для посуды - 1 шт.;
- Часы настенные - 1 шт.;
- Нож консервный. Тип укупорки банки обкатной - 1 шт.

Кабинет для проведения совещаний (территория ЗАО «Агрофирма имени 15 Лет Октября»).

перечень основного оборудования

- Стол для совещаний – 10 шт.;
- Кресла – 20 шт.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В филиале ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном подключена электронная информационно-образовательная среда ООО «Издательский Центр Академия», что позволяет сделать замену печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающимся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (в случае обучения данной категории лиц) будут обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количест во
1	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Русский язык	1
2	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Литература	1
3	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	История	1
4	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Обществознание	1
5	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	География	1
6	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Иностранный язык	11
7	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Математика	1
8	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Информатика	11
9	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Физическая культура	1
10	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra	Основы безопасности и защиты Родины	1

	Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex		
11	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Физика	1
12	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Химия	1
13	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Биология	1
14	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	Индивидуальный проект	3
15	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	СГ.01 История России	1
16	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	11
17	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	1
18	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	СГ.05 Основы финансовой грамотности	1

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся		
19	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	СГ.06 Основы бережливого производства	11
20	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1
21	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	1
22	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП.03 Автоматизация технологических процессов	1
23	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	11
24	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ОП.05 Охрана труда	1
25	Лицензионное программное обеспечение	ПМ.01 Ведение	1

	российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
26	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1
27	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.03 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1
28	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1
29	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1
30	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения	1
31	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex	ПМ.07 Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных	1

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	технологических линиях	
32	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	1
33	Лицензионное программное обеспечение российская операционная система Astra Linux, российский пакет офисных приложений МойОфис, Internet браузер Yandex Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.09 Освоение профессии рабочего, должности служащего МДК.09.01 Выполнение работ по профессии 17542 Рабочий плодоовошного хранилища	1

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. Филиал ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном спроектировал реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО, специфики получаемой специальности и требованиям, предъявляемым работодателями.

Практическая подготовка проводится по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам (МДК) в форме лабораторно-практических занятий в следующем количестве:

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности – 72 часа;
 СГ.03 Безопасность жизнедеятельности – 10 часов;
 СГ.04 Физическая культура – 188 часов;
 СГ.05 Основы финансовой грамотности – 12 часов;
 СГ.06 Основы бережливого производства – 12 часов;
 ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 56 часов;
 ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств – 96 часов;
 ОП.03 Автоматизация технологических процессов – 60 часов;
 ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности – 34 часа;
 ОП.05 Охрана труда – 8 часов;
 МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 220 часов;

- МДК.01.02 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 184 часа;
- МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 100 часов;
- МДК.03.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов – 112 часов;
- МДК.03.02 Технология консервов и пищеконцентратов – 92 часа;
- МДК.04.01 Организация процессов производства консервов и пищеконцентратов – 96 часов;
- МДК.05.01 Производственно-технологический контроль – 66 часов;
- МДК.05.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – 68 часов;
- МДК.06.01 Организация работы структурного подразделения – 60 часов;
- МДК.07.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки продукции плодоводства – 24 часа;
- МДК.07.02 Технология хранения и переработки продукции плодоводства – 24 часа;
- МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь – 42 часа;
- МДК.09.01 Выполнение работ по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища – 42 часа.

Практическая подготовка по учебной и производственной практике проводится в форме практических занятий в следующем количестве:

Учебная практика:

УП.01 Учебная практика. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 36 часов;

УП.02 Учебная практика. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 36 часов;

УП.03 Учебная практика. Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях – 36 часов;

УП.04 Учебная практика. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях – 36 часов;

УП.05 Учебная практика. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 108 часов;

УП.06 Учебная практика. Обеспечение деятельности структурного подразделения – 36 часов;

УП.07 Учебная практика. Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях – 36 часов;

УП.08 Учебная практика – 36 часов;

УП.09 Учебная практика – 36 часов.

Производственная практика:

ПП.01 Производственная практика. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 180 часов;

ПП.02 Производственная практика. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 144 часа;

ПП.03 Производственная практика. Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях – 144 часа;

ПП.04 Производственная практика. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях – 144 часа;

ПП.05 Производственная практика. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 288 часов;

ПП.06 Производственная практика. Обеспечение деятельности структурного подразделения – 36 часов;

ПП.07 Производственная практика. Ведение технологического процесса по хранению и переработке продукции плодоводства на автоматизированных технологических линиях – 72 часа;

ПП.08 Производственная практика – 72 часа;

ПП.09 Производственная практика – 72 часа.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется 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;

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных лабораториях и мастерских филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании **договоров о практической подготовке обучающихся**, заключенных между образовательной организацией и профильными организациями, осуществляющими деятельность по профилю соответствующей образовательной программе.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной профессиональной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном разработал с учетом проекта примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы и утвердил приказом руководителя.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы приняли участие совет обучающихся, совет родителей, представители работодателей.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, которое пройдено не более трех лет назад.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет более 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации основной профессиональной образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

Раздел 7. Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) филиал ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном определил с учетом проекта ОПОП и единых оценочных материалов демонстрационного экзамена, утвержденных приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 г. № 01-09-538/2025.

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

7.3. Для государственной итоговой аттестации филиалом ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж п. свх. Агроном разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в **Приложении № 8.**

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Организация-разработчик:

филиал Государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Разработчики:

Антипова Т.Н., заместитель директора Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Лубянская О.А., заведующая отделением по УР Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Копылова Е.В., заведующая отделением по УПР Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Носова И.И., методист Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Антипова В.М., мастер производственного обучения Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Вошина С.И., мастер производственного обучения Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Купинская Н.П., преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Мандик Ю.И., преподаватель-организатор ОБЖ Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Газина А.А., преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Кузнецова О.А., преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Полякова И.А., преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Полякова О.А. , преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Галахова Л.А., преподаватель Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района

Татаринцев Д.А., руководитель физвоспитания Филиала ГОБПОУ «Чаплыгинский аграрный колледж» п. свх. Агроном Лебедянского района