I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

– приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

– приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих является нормативным документом, разработанным Институтом труда и утвержденным постановлением Минтруда от 21 августа 1998 г. № 37.

Программа разработана с учетом профессиональных стандартов (квалификационных требований):

– профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) рег. №1300 от 28.10.2019 №694н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №58531 от 01.07.2020 г.;

– профессиональный стандарт (специалист по технологии продуктов питания из животного происхождения) рег. №1297 от 30.08.2019 №602н. Зарегистрировано Министерством юстиции РФ №56040 от 24.09.2019 г.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, высшее образование, имеющие практический опыт деятельности, а также получившие и получающие высшее образование в рассматриваемой области.

1.3. Формы освоения программы

очно-заочная

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель программы повышения квалификации – совершенствование компетенций, необходимой для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации

Программа направлена на совершенствование (или улучшение) следующих профессиональных компетенций по виду (ам) профессиональной деятельности:

– производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт*	Умения	Знания
1	2	3	4	5
ВД 1 – D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	*Имеющиеся компетенции* ПК-1.3. Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

1.5.Трудоемкость программы: 16

указывается в часах

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебной темы	Всего, ч	В том числе		
			лекции	практические (лабораторные) занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
1	Тема № 1. Технологическое оборудование колбасного цеха	4	2	2	0
2	Тема №2. Технология и системы управления в технологии производства колбасных изделий	4	2	2	0
3	Тема №3. Автоматизированный колбасный цех	6	2	4	0
	Всего по учебным темам	14	6	8	0
	Итоговая аттестация	*2*	*зачет*		
	Итого	*16*			