

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей
«26» декабря 2025

**Основная профессиональная образовательная программа –
образовательная программа подготовки квалифицированных
рабочих, служащих**

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Профессия

19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и
роботизации технологического оборудования и процессов пищевой
промышленности

Квалификация

мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

Форма обучения

Очная

Санкт-Петербург
2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования.....	5
2.1 Форма обучения.....	5
2.2 Область профессиональной деятельности.....	5
2.3 Виды деятельности.....	5
2.4 Язык реализации образовательной программы.....	5
2.5 Срок получения образования по образовательной программе.....	5
3 Структура образовательной программы.....	6
4 Результаты освоения образовательной программы.....	8
5 Условия реализации образовательной программы.....	18
5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы.....	18
5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	18
5.3 Кадровые условия реализации образовательной программы.....	19
5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы.....	20
5.5 Применяемые механизмы оценки качества образовательной программы.....	20
6 Воспитательная работа с обучающимися.....	20
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 4. Оценочные материалы	
Приложение 5. Методические материалы	
Приложение 6. Программы практик	
Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 8. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	
Приложение 9. Кадровые условия реализации образовательной программы	
Приложение 10. Рабочая программа воспитания	
Приложение 11. Календарный план воспитательной работы	

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа – образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (уровень профессионального образования – среднее профессиональное образование) реализуемая ФГБОУ ВО СПбГАУ по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности (далее – образовательная программа) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Нормативно-правовую базу образовательной программы составляют:

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

- порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.09.2020 № 457;

- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;

- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390;

- порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 апреля 2022 г. N 258;

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО СПбГАУ.

2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

2.1 Форма обучения

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме.

2.2 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

2.3 Виды деятельности

Образовательная программа предусматривает освоение следующих видов деятельности:

- выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;
- выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

2.4 Язык реализации образовательной программы

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2.5 Срок получения образования по образовательной программе

Образовательная программа реализуется на базе среднего общего образования.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

- на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения

образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

3 Структура образовательной программы

Реализация образовательной программы осуществляется в соответствии с учебным планом (приложение 1) и календарным учебным графиком (приложение 2).

Структура образовательной программы включает:

дисциплины (модули);

практику;

государственную итоговую аттестацию.

Образовательная программа включает циклы:

социально-гуманитарный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

Таблица 1. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 540
Практика	Не менее 468
Государственная итоговая аттестация	36
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	1476

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации должен составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем

учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не может быть менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 24 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Механика», «Электротехника», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО:

Таблица 2. Соответствие профессиональных модулей и видов деятельности

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

<p>выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
--	--

В состав профессионального модуля ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания входят следующие междисциплинарные курсы: МДК.01.01 Технология такелажных, грузоподъемных, монтажных и слесарно-механических работ на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания и МДК.01.02 Технология ремонта и монтажа, а также осуществление контроля результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.

В состав профессионального модуля ПМ.02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания входят следующие междисциплинарные курсы: МДК.02.01 Техника операций монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов, систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания и МДК.02.02 Техника операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в приложении 3, оценочные материалы – в приложении 4, методические материалы – в приложении 5.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются в несколько периодов.

Программы практик представлены в приложении 6.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 7.

4 Результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника будут сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, обладает

следующими общими компетенциями (далее – ОК):

Таблица 3. Общие компетенции

Код и наименование общей компетенции	Знания, умения
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</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; 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> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</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</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой</p>	<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и</p>

грамотности в различных жизненных ситуациях.	выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии
	Умения: описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
	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 профессии

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Выпускник, освоивший образовательную программу, обладает профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО:

Таблица 4. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания. ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов,	знать: - принципы организации системы планово-предупредительного ремонта технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - принципы построения и методы проектирования информационных систем управления техническим обслуживанием и ремонтом на основе фактического состояния на всех этапах жизненного цикла технологического оборудования и непрерывного мониторинга и поддержки принятия управленческих решений; - назначение, устройство и правила применения слесарного и контрольно-измерительных инструментов и приспособлений; - система допусков и посадок; - квалитеты и параметры шероховатости и обозначение их на

	<p>установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p>	<p>чертежах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принцип работы сверлильных станков; - правила установки припусков для дальнейшей доводки с учетом деформации металла при термической обработке; - элементарные геометрические и тригонометрические зависимости; - основы технического черчения; - устройство применяемых металлообрабатывающих станков различных типов; - правила применения доводочных материалов; - припуски для доводки с учетом деформации металла при термической обработке; - состав, назначение и свойства доводочных материалов; - свойства инструментальных и конструкционных сталей различных марок; - влияние температуры детали на точность измерения; - способы термической обработки инструментальных и конструкционных сталей; - способы определения качества закалки и правки обрабатываемых деталей; - способы предотвращения и устранения деформаций и внутренних напряжений структуры металлов при термообработке; - конструктивные особенности сложного специального и универсального инструмента и приспособлений; виды расчетов и геометрических построений при изготовлении сложного инструмента, деталей и узлов; - основные приемы выполнения работ по разборке, ремонту и сборке простых узлов и механизмов, оборудования, агрегатов и машин; - назначение, устройство и правила применения универсальных приспособлений, слесарных и контрольно-измерительных инструментов;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - основные механические свойства обрабатываемых материалов; - наименования, маркировка и правила применения масел, моющих средств, металлов и смазок; - способы разметки и обработки несложных деталей; - свойства кислотоупорных сплавов; - правила испытания оборудования на статическую и динамическую балансировку машин; - способы определения преждевременного износа деталей; - способы восстановления и упрочнения изношенных деталей и нанесения защитного покрытия. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять слесарную обработку деталей приспособлений, режущего и измерительного инструмента; - изготавливать и ремонтировать сложные и точные инструменты и приспособления с применением специальной технологической оснастки; - выполнять разборку и сборку сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - выполнять регулировки сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - выполнять такелажные работы при перемещении грузов с помощью простых грузоподъемных средств и механизмов, управляемых с пола, и специальных приспособлений. <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение слесарно-механических работ на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с ремонтным технологическим процессом;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - выполнение такелажных и грузоподъемных работ при монтаже, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.
	<p>ПК 1.2 Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы организации системы планово-предупредительного ремонта технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - принципы построения и методы проектирования информационных систем управления техническим обслуживанием и ремонтом на основе фактического состояния на всех этапах жизненного цикла технологического оборудования и непрерывного мониторинга и поддержки принятия управленческих решений; - назначение, устройство и правила применения слесарного и контрольно-измерительных инструментов и приспособлений; - основные приемы выполнения работ по разборке, ремонту и сборке простых узлов и механизмов, оборудования, агрегатов и машин; - назначение, устройство и правила применения универсальных приспособлений, слесарных и контрольно-измерительных инструментов; - наименования, маркировка и правила применения масел, моющих средств, металлов и смазок; - технологическая последовательность разборки, ремонта и сборки оборудования, агрегатов и машин; - способы устранения дефектов в процессе ремонта, сборки и испытания оборудования, агрегатов и машин; - требования охраны труда, санитарной, пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов

		<p>и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать и ремонтировать сложные и точные инструменты и приспособления с применением специальной технологической оснастки; - выполнять разборку и сборку сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - выполнять регулировки сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - выполнять ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов и машин технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - проводить испытания сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - применять технологическую оснастку и режущий инструмент при монтаже, ремонте и техническом обслуживании промышленного оборудования; - применять контрольно-измерительный и поверочный инструмент при монтаже, ремонте и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - пользоваться эксплуатационной и технической документацией при монтаже, ремонте и техническом обслуживании технологического
--	--	---

		<p>оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить сборку и смазку узлов и механизмов низкой, средней и высокой категории сложности механической, гидравлической, пневматической частей изделий технологического оборудования; - выполнять текущее обслуживание основного, вспомогательного оборудования и коммуникаций при монтаже, ремонте и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; - выполнять регулировку и испытание узлов и механизмов высокой категории сложности механической, гидравлической, пневматической частей технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по монтажу, ремонту и испытаниям технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с технологическим процессом; - контроль результатов монтажных, ремонтных работ и технического обслуживания технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
<p>выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – устройство контрольно-измерительных инструментов и приборов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – приемы выполнения работ по диагностике и ремонту неисправностей контрольно-

		<p>измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы электрической, механической и комплексной наладки электрических блоков и сложных регуляторов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – методы макетирования сложных схем с обработкой их элементов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – методы расчета элементов регулирующих устройств; – правила оформления сдаточной технической документации; – принципы построения систем управления на базе микропроцессорной техники; – принципиальные схемы программируемых контроллеров автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – способы коррекции технологических и тестовых программ автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – методы диагностики измерительных и управляющих систем и комплексов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – основы программирования и теории автоматизированного электропривода; – конструктивные и электрические особенности электронных устройств и блоков автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – требования охраны труда, санитарной, пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматизации
--	--	--

		<p>автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подготовку к использованию инструмента, оборудования и приспособлений в соответствии с заданием в зависимости от видов монтажа автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – определять последовательность и способы монтажа приборов и электрических схем различных систем автоматики в соответствии с заданием и требованиями технической документации на автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания; – определять последовательность и оптимальные режимы работ по пуску и наладке приборов и систем автоматики в соответствии с заданием и требованиями технической документации; – вести технологический процесс работ по пуску и наладке приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с заданием с соблюдением требований к качеству выполняемых работ; – производить монтаж приборов систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – выполнять монтаж электрических схем систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания – макетировать электрические схемы автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – выполнять наладку электрических схем автоматизированных технологических линий по производству продуктов
--	--	---

		<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить наладку со снятием характеристик электронных приборов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – производить наладку и регулировку манипуляторов (роботов) с программным управлением; – производить наладку приборов и установок автоматического регулирования средней сложности с суммирующим механизмом и дистанционной передачей показаний – выполнять наладку и испытание схем электронно-вычислительных управляющих машин; – составлять принципиальные и монтажные схемы для регулировки и испытания сложных и опытных образцов механизмов, приборов, систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнение монтажа контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – проведение наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	<p>ПК 2.2. Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы построения автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – способы коррекции технологических и тестовых программ автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – методы диагностики измерительных и управляющих систем и комплексов автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания;

		<ul style="list-style-type: none"> – основы программирования и теории автоматизированного электропривода; – конструктивные и электрические особенности электронных устройств и блоков автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – методы ремонта, обслуживания и восстановления автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания; – технические требования, предъявляемые к работоспособности электронных устройств – основы программирования, автоматики, вычислительной техники – технические требования, предъявляемые к ремонту электронных устройств оборудования на базе микропроцессоров, электроавтоматики – состав, функции и возможности использования информационно-коммуникационных технологий в информационных системах управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания – требования охраны труда, санитарной, пожарной безопасности при техническом обслуживании и ремонте механического оборудования, контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
--	--	---

5 Условия реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО СПбГАУ осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5.1 Общесистемные требования к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО СПбГАУ располагает на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом.

5.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы (приложение 8).

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО СПбГАУ.

ФГБОУ ВО СПбГАУ обеспечено необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (приложение 8).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В качестве основной литературы ФГБОУ ВО СПбГАУ использует

учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной образовательной программой.

Допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения указанных обучающихся.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

5.3 Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО СПбГАУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) (приложение 9).

Квалификация педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника (приложение 9).

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей

образовательной программы, составляет не менее 25 процентов (приложение 9).

5.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации <2(4)> и Федеральным [законом](#) от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5.5 Применяемые механизмы оценки качества образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках систем внутренней и внешней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы ФГБОУ ВО СПбГАУ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников ФГБОУ ВО СПбГАУ.

6 Воспитательная работа с обучающимися

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе рабочей программы воспитания (приложение 10) и календарного плана воспитательной работы (приложение 11).