

Приложение 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Модель компетенций выпускника
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2022 г.

Пояснительная записка

1. Модель компетенций выпускника (далее – МК) представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (далее – ОПОП-П).

2. МК разрабатывается для каждой специальности как результат освоения ОПОП-П, соответствующий требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), а также отвечающий запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов. Представлена в таблице 1.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура). Представлена в таблице 2.

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в таблице 3.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.



Таблица 1 – Модель компетенций выпускника (профессиональная часть)

ПС 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 № 694н		ПС Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2014 г. №619н		19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья			Вариативная часть
ОТФ название	Название ФТ			ВД 1.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ДВД Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.			ВПК 1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства овощных культур в соответствии с эксплуатационной документацией
	А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с			ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в			ВПК 2 Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с

	технологическими инструкциями			соответствии с технологическими инструкциями.			технологическими инструкциями
		ОТФ В Ремонт узлов, механизмов и восстановление деталей сельскохозяйственных машин и оборудования	В/01.4 Ремонт узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования				ВПК 3 Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.		
	В/02.4Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов		

					питания из растительного сырья.		
ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья					ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	
	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового	

						коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	
ОТФ Е Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	

	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	
		ОТФ В Ремонт узлов, механизмов и восстановление деталей сельскохозяйственных машин и оборудования	В/01.4 Ремонт узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования				ВПК 4 Ремонт и наладка оборудования по производству овощных культур

Обозначения:

ПС 1 – Профессиональный стандарт 1 

ПС 2 – Профессиональный стандарт 2 

ОТФ – обобщенная трудовая функция

ТР – трудовая функция

ФГОС – федеральный образовательный стандарт 

ВД – вид деятельности

ТФ ПС1, ТФ ПС2 соответствуют ПК ФГОС по ВД1 

Таблица 2 – Модель компетенций выпускника (надпрофессиональная часть)

Корпоративные компетенции	Показатель сформированности корпоративных компетенций согласно требованиям предприятия-работодателя			Коды общих компетенций, реализующие корпоративные компетенции (согласно ФГОС СПО)
	0 Начальный уровень*	1 Базовый уровень**	2 Повышенный уровень***	
Корпоративная компетенция 1 Понимание и принятие ценностей предприятия	+			ОК 02. ОК 06. ОК 09.
Описание: Личные ценности не противоречат ценностям предприятия, работник понимает зачем он здесь, и в каком направлении развивается предприятие. Сотруднику нравится работать на предприятии, он готов трудиться здесь долгое время, оставаясь преданным работником. Сотрудник соблюдает установленные на предприятии правила поведения.				
Корпоративная компетенция 2 Забота о качестве		+		ОК 01. ОК 04. ОК 07. ОК 09.
Описание: Сотруднику важно получать высокую оценку качества продукции, выпускаемой предприятием, на котором он трудится Проявление заботы о качестве выпускаемой продукции выражено через стремление выполнять работу как можно лучше, достигать результатов, соблюдая стандарты и регламенты. Сотруднику небезразлично, какую продукцию выпускает его предприятие.				
Корпоративная компетенция 3 Работа и сотрудничество к команде		+		ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 08.
Описание: Взаимозаменяемость в команде, отношения между работником и руководителем на равных. Не перекладывается ответственность, нет конфликтов между сотрудниками и отказов в помощи. Преобладание поощрения над наказанием. аргументированно убеждать коллег в правильности предлагаемого решения. Как руководить, так и подчиняться в зависимости от поставленной перед коллективом задачи. Сдерживать личные амбиции и приходить на помощь коллегам.				
Корпоративная компетенция 5 Готовность к изменениям			+	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
Описание: Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.				
Готовность помогать коллегам в профессиональном развитии			+	ОК 04. ОК 05. ОК 06.
Описание: Сотрудники открыто делятся опытом и знаниями друг с другом, проявляют доверие, уважение, открытость по отношению друг к другу. Демонстрируют готовность действовать сообща.				

Обозначения:

 - Определяется работодателем

 - Определяется федеральным образовательным стандартом

Таблица 3 – Содержательная характеристика уровней развития

Описание	Уровень развития
Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях и в части сложных, нестандартных ситуаций.	2 Повышенный уровень***
Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов только в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.	1 Базовый уровень**
Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.	0 Начальный уровень*