

Специальность 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (фруктов, овощей, ягод)»

Фасилитатор: Карымшакова Мунар Ургазиевна

Профессиональный стандарт

Сектор /вид экономической деятельности	0.1 Сельское хозяйство. Организация производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Позиция/должность (Работа/занятие)	Технолог по производству и переработке сельскохозяйственной продукции (плодов, ягод, овощей)
Ключевая цель работы	Организация и технологическое обеспечение процессов возделывания и переработки сельскохозяйственной продукции (плодов, ягод, овощей).
Задачи/функции (А) (Профессиональные компетенции)	<p>A1. Участие в организации возделывания сельскохозяйственных культур и разработке мероприятий по рациональному использованию почв.</p> <p>A2. Участие в организации производства сельскохозяйственных культур.</p> <p>A3. Организация транспортировки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>A4. Организация технологии по переработке растительного сырья (плодов, ягод и овощей) и контроль качества сырья и готовой продукции.</p> <p>A5. Организация технологии сушки растительного сырья (плодов, ягод и овощей) и контроль качества сырья и готовой продукции.</p> <p>A6. Участие в организации предприятий перерабатывающей промышленности.</p> <p>A7. Обеспечение безопасности пищевых продуктов перерабатывающей промышленности.</p>
Общие компетенции	<p>B.1. Соблюдение требований техники безопасности и охраны труда</p> <p>B.2. Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения</p> <p>B.3. Организация собственной деятельности</p>

Единица компетенций стандарта А1:

Название единицы компетенций	Участие в организации возделывания сельскохозяйственных культур и разработке мероприятий по рациональному использованию почв.
Код	110305-СПО-ТППСХП-А1
Описание	В результате освоения этого раздела будущий технолог по производству и переработке сельскохозяйственной продукции будет способен владеть теоретическими знаниями о процессах, протекающих в растительном организме и установить их взаимосвязь, чтобы научиться управлять ими.
Уровень по национальной рамке квалификаций	5

Критерии выполнения

- Выбраны виды почвы для оценки пригодности для выращивания различных видов плодовоовощных культур.

- Организованы работы по подбору видов, пород и сортов садовых деревьев и других сельскохозяйственных культур для аграрного сектора и частных предпринимателей.
- Организовано производство посадочных материалов (выращивание рассады) для различных сельскохозяйственных культур.
- Реализованы технологии посадки растений и ухода за ними.
- Организованы работы по сбору урожая садовых и овощных культур.
- Выбраны технологии по проектированию садов и озеленению населенных пунктов.
- Проведена бонитировка почвы и экономическая оценка земель.
- Определены региональные сорные растения и меры борьбы с ними.
- Определены основные мероприятия по обработке почвы, для повышения плодородия почв.
- Изучено воздействие минеральных удобрений на сельскохозяйственные растения и почву, а также сроки их внесения и способы заделки в почву под отдельные культуры в различных почвенно-климатических зонах.

Необходимые знания

- Строение клетки растительного организма.
- Общая характеристика водного обмена растительного организма. Влияние внешних условий на поступление воды в растение.
- Питание растений углеродом (фотосинтез). Фотосинтез и урожай.
- Корневое питание растений.
- Рост растений и развитие растений. Влияние внешних условий на рост.
- Понятие о почве. Факторы почвообразования.
- Строение почвы.
- Физические свойства почвы.
- Процессы и режимы почвообразования.
- Питательный режим почвы. Минеральные, органические удобрения.

Необходимые умения

- Уметь применять знания по морфологии растений в районировании сельскохозяйственных культур.
- Определять жизнеспособность семян.
- Определять водный дефицит листьев.
- Определять оптические свойства хлорофилла.
- Определять содержание золы в разных частях растений.
- Знать морфологию почвы. Уметь подготовить почву к анализу.
- Определять гигроскопическую влагу почвы.
- Определять кислотность почвы.
- Определять содержания гумуса в почве.
- Производить расчеты потребного количества минеральных удобрений на определенную площадь земли.

Описание рабочей среды

- Карта земельных участков местности.
- Технологическая карта использованных земель.
- Методические руководства по посеву и уходу за сельскохозяйственными культурами.
- Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения кислотности почвы.
- Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения плотности почвы.
- Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения гумуса почвы.
- Методические руководства по посеву, уходу за сельскохозяйственными культурами.
- Методические руководства по использованию сельскохозяйственной техники, инструментов и приспособлений.
- Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.

Руководство для оценивания

- Интервью
- Демонстрация (презентация)
- Тестовые задания

Единица компетенций стандарта А2

Название единицы компетенций	Участие в организации производства сельскохозяйственных культур.
Код	110305-СПО-ТППСХП-А2
Описание	В результате освоения этого раздела будущий специалист (технолог) по переработке сельскохозяйственной продукции будет способен владеть теоретическими знаниями современной технологии земледелия (энерго-энергосберегающая технология) и воспроизводства плодородия почвы за счет применения органических и минеральных удобрений в сочетании с почвозащитными мероприятиями.
Уровень по национальной рамке квалификаций	5

Критерии выполнения

- Изучена структура посевных площадей региона для хозяйств различной специализации.
- Изучены почвенно-климатические условия регионов.
- Организованы научно обоснованные севообороты.
- Организованы агротехнические мероприятия по уходу за районированными сельскохозяйственными культурами, с учетом актуальных вопросов современного земледелия, обеспечивающих высокую продуктивность и качество продукции.
- Организованы работы по использованию минеральных и органических удобрений для конкретного вида сельскохозяйственного растения.
- Организована механизация сельскохозяйственных работ.
- Организованы работы по соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности.

Необходимые знания

- Отрасли растениеводства.
- Общие сведения о росте, развитии и продуктивности растений.
- Приемы и технологии возделывания сельскохозяйственных культур.
- Зерновая хлебная культура: значение, распространение, биологические особенности роста и развития, технология возделывания.
- Овощные растения: значение, распространение, биологические особенности роста и развития, технология возделывания.
- Клубнеплоды: значение, распространение, биологические особенности роста и развития, технология возделывания картофеля.
- Плодовые культуры: значение, распространение, биологические особенности роста и развития, технология возделывания.
- Ягодные культуры: значение, распространение, биологические особенности роста и развития, технология возделывания.
- Программирование урожайности по приходу и использованию ФАР (фотосинтетические активные радиации) и влагообеспеченности.

Необходимые умения

- Знать классификацию сельскохозяйственных растений
- Определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам.
- Оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей.

<ul style="list-style-type: none"> • Адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства. • Оценивать качество проводимых полевых работ. • Составлять технологические карты по производству продукции растениеводства. • Устанавливать режимы технологических процессов возделывания.
<p>Описание рабочей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Карта земельных участков местности. • Технологическая карта использованных земель. • Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения азотосодержащих веществ. • Методические руководства по посеву, уходу за сельскохозяйственными культурами. • Методические руководства по использованию сельскохозяйственной техники, инструментов и приспособлений. • Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью • Демонстрация (презентация) • Тестовые задания

Единица компетенций стандарта АЗ

Название единицы компетенций	Организация транспортировки и хранения сельскохозяйственных культур.
Код	110305-СПО-ТППСХП-АЗ
Описание	В результате освоения данного раздела будущий технолог по организации хранения сельскохозяйственных культур будет владеть теоретическими знаниями о физических, химических, биологических и микробиологических процессах, протекающих в растительном сырье во время хранения, установить их взаимосвязь, чтобы научиться управлять ими.
Уровень по национальной рамке квалификации	5

<p>Критерии выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучены размещения сельскохозяйственной культуры по региону. • Изучены места, где расположены ТЦЛ и хранилища, склады для хранения сельхоз культур местных производителей. • Организованы работы по размещению собранного урожая местных культур в помещения для хранения. • Организованы работы по изучению работ измерительных приборов для наблюдения за изменениями температуры и относительной влажности воздуха (микроклимата) внутри помещения, где хранятся сельскохозяйственная продукция. • Организованы работы по установлению режимов хранения (микроклимата) для конкретного вида сельскохозяйственного продукта. • Организованы работы по сортировке и инспекции сельхоз продуктов перед реализацией. • Организованы транспортные работы. • Организованы работы по соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности.
<p>Необходимые знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормирование и определение качества сельскохозяйственных продуктов. • Факторы, влияющие на сохранность продуктов. Принципы хранения продуктов. • Физические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие в сырье растительного происхождения. • Хранение зерна. Признаки свежести. Показатели качества зерна и семян.

<ul style="list-style-type: none"> • Факторы, влияющие на качество и лежкость плодов, ягод и овощей. • Хранение плодов, ягод и овощей в стационарных хранилищах. • Хранение овощей и плодов в газовых средах. • Хранение готовой продукции. • Современное хранилище, ТЛЦ (торгово-логистические центры) для хранения сельскохозяйственного сырья и готовой продукции.
<p>Необходимые умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Уметь устанавливать режимы хранения сельскохозяйственного сырья растительного происхождения. • Определять качественные показатели сельскохозяйственной продукции сенсорными методами. • Определять качественные показатели сельскохозяйственной продукции лабораторными методами. • Уметь вести учет продуктов, заложенных на хранение. • Определять уровень готовности хранилищ к приему нового урожая. • Уметь работать с измерительными приборами микроклимата внутри складских помещений.
<p>Описание рабочей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственные продукты. • Методические руководства определения качественных показателей зерновых культур. • Методические руководства определения качественных показателей овощей, плодов и ягод. • Методические руководства по использованию лабораторных приборов и инструментов, приспособлений. • Документы (журналы) по ведению учета продуктов, заложенных на хранение. • Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью • Демонстрация (презентация) • Тестовые задания

Единица компетенций стандарта А4

Название единицы компетенций	Организация технологии по переработке растительного сырья (плодов, ягод и овощей) и контроль качества сырья и готовой продукции.
Код	110305-СПО-ТППСХП-А4
Описание	В результате освоения раздела А4 будущий технолог по переработке растительного сырья (плодов, ягод и овощей) и контролю качества сырья и готовой продукции будет способен: устанавливать причину порчи продукции; знать методы переработки (консервирования); выбрать современные тары для фасовки готовой продукции; управлять основными процессами переработки (консервирования); производить технологические расчеты; оценить качество.
Уровень по национальной рамке квалификации	5

<p>Критерии выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучены размещения сельскохозяйственной культуры по региону. • Разработан ассортимент выпускаемых продуктов. • Организованы работы по выбору тары для фасовки готовой продукции. • Произведен технологический расчет по разработанному ассортименту выпускаемой продукции.

<ul style="list-style-type: none"> • Разработана технологическая схема переработки конкретного вида сырья. • Организованы работы по использованию технологического оборудования для переработки сырья. • Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции. • Организованы работы по микробиологическому контролю сырья и готовой продукции. • Организованы работы с нормативными документами (национальные стандарты (КМС) и международные стандарты). • Организованы работы по соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности.
<p>Необходимые знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Становление и перспективы развития перерабатывающей промышленности. • Химический состав пищевых продуктов. • Плодово-ягодное и овощное сырье. Хранение свежих плодов, ягод и овощей. • Тара. • Единицы измерения, учет и маркировка переработанной продукции. • Основные процессы переработки. • Технология производства консервов из плодово-ягодного сырья (компоты, соки, напитки, концентрированные сахаром продукты, протертые и дробленные плоды, ягоды). • Технология производства овощных консервов (натуральные овощные, маринады, закусочные). • Технология производства концентрированных томатных консервов. • Хранение готовой продукции.
<p>Необходимые умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять причину порчи пищевых продуктов. • Производить технологический расчет по разработанному ассортименту выпускаемой продукции. • Проводить работу по производству консервов из плодов, ягод и овощей. • Дать рекомендации по использованию отходов переработки плодов, ягод, овощей. • Проводить работу по выбору тары и современных упаковочных материалов для фасовки и упаковки готовой продукции. • Проводить работу по контролю качества сырья, материалов и готовых изделий. • Проводить работу по контролю за технологическими процессами производства и хранения готовой продукции.
<p>Описание рабочей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственные продукты. • Методические руководства определения качественных показателей плодов, ягод и овощей. • Технологические инструкции производства переработки плодов, ягод, овощей. • Лабораторное технологическое оборудование, приборы для переработки плодов, ягод, овощей в лабораторных условиях. • Лабораторные приборы для определения технологических показателей сырья и готовой продукции. • Методические руководства по использованию лабораторных приборов и инструментов. • Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью • Демонстрация (презентация) • Тестовые задания

Единица компетенций стандарта А5

Название единицы компетенций	Организация технологии сушки растительного сырья и контроль качества сырья, готовой продукции.
Код	110305-СПО-ТППСХП-А5

Описание	В результате освоения раздела А5 будущий технолог будет способен владеть теоретическими знаниями: о сущности процесса сушки растительного организма; о формах связи влаги с растительным материалом; о факторах, влияющих на процесс сушки; об изменениях, протекающих в продуктах в процессе сушки; о способах сушки растительного сырья; об управлении процессом сушки плодов, ягод и овощей.
Уровень по национальной рамке квалификации	5

<p>Критерии выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучены размещения сельскохозяйственной культуры по региону. • Определены наиболее пригодные сорта семечковых и косточковых плодов и овощей к сушке. • Организованы работы по разработке режимов технологии сушки для конкретного вида растительного организма и способа сушки. • Разработана технологическая схема технологии сушки для конкретного вида плодов, ягод и овощей. • Организованы работы по изучению конструкции и принципов работ новых (или имеющихся) сушильных установок. • Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции. • Организованы работы с нормативными документами (национальные стандарты (КМС), международные стандарты). • Организованы работы по соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности.
<p>Необходимые знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Теоретические основы обезвоживания растительных продуктов. • Факторы, влияющие на процесс сушки. • Виды связи влаги в материале. • Изменение продуктов в процессе сушки. • Классификация способов сушки растительного материала. • Кондуктивный способ сушки. • Конвективный способ сушки. • Технология сушки растительного материала (плодов, ягод, овощей). • Смеси сушеных овощей для первых и вторых блюд. • Хранение готовой продукции.
<p>Необходимые умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать процессы, протекающие в растительном материале во время сушки. • Проводить подготовку растительного материала к сушке. • Выбирать режим сушки для конкретного вида материала (сырья). • Управлять технологией процесса сушки. • Производить органолептическую оценку готовой продукции. • Определять наличие посторонних примесей в готовом продукте. • Определять остаточную влажность в готовом продукте. • Определять массовую долю диоксида серы в готовом продукте. • Работать с нормативными документами (стандарты).
<p>Описание рабочей среды.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент разных сушеных продуктов и упаковочных материалов. • Нормативные документы (стандарты). • Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения органолептических показателей. • Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения влажности сушеных продуктов.

<ul style="list-style-type: none"> • Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения посторонних примесей в готовом продукте. • Методические руководства и лабораторные приборы, инструменты для определения для определения массовой доли диоксида серы в готовом продукте. • Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью. • Демонстрация (презентация). • Тестовые задания.

Единица компетенций стандарта А6

Название единицы компетенций	Участие в организации предприятий перерабатывающей промышленности.
Код	110305-СПО-ТППСХП-А6
Описание	В результате освоения данного раздела будущий специалист (технолог) будет способен владеть знанием по созданию благоприятных возможностей для высокопроизводительной работы трудовых коллективов; по полному использованию всех ресурсов предприятия, а также по всестороннему развитию личности в процессе труда.
Уровень по национальной рамке квалификации	5

<p>Критерии выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принято участие в организации производственной структуры предприятий перерабатывающей промышленности. • Принято участие в организации производства с непрерывными технологическими процессами. • Освоены прогрессивные формы организации основного производства. • Принято участие в организации вспомогательного производства. • Принято участие организации обслуживающего производства. • Освоены методы обеспечения коллективной и личной заинтересованности персонала в результатах труда.
<p>Необходимые знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Отраслевые особенности перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса (АПК). • Основы организации перерабатывающей промышленности. • Закономерности и принципы размещения перерабатывающей промышленности. • Объективная необходимость и экономическая сущность заготовок. • Организация производственного процесса на предприятиях перерабатывающей промышленности. • Организация материально-технического обслуживания. • Организация труда на предприятиях перерабатывающей промышленности. • Научная организация труда. • Управление персоналом предприятия.
<p>Необходимые умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знать перспективы развития перерабатывающей промышленности КР. • Знать экономическое и социальное значения АПК (агропромышленного комплекса). • Давать характеристику отраслям перерабатывающей промышленности. • Знать важнейшие задачи перерабатывающих предприятий. • Организовывать работу по организации основного производства перерабатывающих предприятий и мероприятий для производительности труда.

<ul style="list-style-type: none"> • Организовывать работу по организации обслуживающего производства (ремонта оборудования) перерабатывающих предприятий. • Организовывать работу по хранению сельхоз продуктов. • Организовывать работу по улучшению условий труда и укреплению трудовой дисциплины.
<p>Описание рабочей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закон КР. • Схемы и планы зданий, сооружений. • Документация, регулирующая режим работы трудового коллектива и государственные нормативные акты. • Нормативные документы по расходованию сырья, основных и вспомогательных материалов. • Нормативные документы по использованию, оценке, контролю качества сырья и основных, вспомогательных материалов.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью. • Демонстрация (презентация). • Тестовые задания.

Единица компетенций стандарта А7

Название единицы компетенций	Обеспечение безопасности пищевых продуктов перерабатывающей промышленности
Код	110305-СПО-ТППСХП-А7
Описание	В результате освоения раздела А7 будущий специалист будет способен: владеть теоретическими знаниями и практическим опытом по технологии приготовления пищевой продукции и обеспечении людей безопасными продуктами питания; принимать непосредственное участие в производстве и переработке пищевой продукции и в организации торговли готовой продукции.

<p>Критерии выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработана технологическая схема переработки конкретного вида сельскохозяйственного продукта. • Организована работа по изучению каждой технологической операции, входящей в технологическую схему. • Проведена наблюдательная работа по изучению состояния сырья в процессе превращения его в готовую продукцию. • Организованы работы по лабораторному контролю сырья и готовой продукции. • Организованы работы по микробиологическому контролю сырья и готовой продукции. • Организованы работы с нормативными документами (национальные стандарты (КМС), международные стандарты). • Организованы работы по анализу опасных факторов в отношении каждого технологического процесса. • Организованы работы по изучению принципов ХАССП (НАССР). • Организованы работы по соблюдению требований правил охраны труда и техники безопасности, а также противопожарной и экологической безопасности.
<p>Необходимые знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Качество пищевых продуктов и обеспечение его контроля. • Контроль и надзор за безопасностью и качеством продовольствия в Европейском Союзе и Таможенном Союзе. • Загрязняющие вещества в пищевых продуктах. Основные пути загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

<ul style="list-style-type: none"> • Сравнительные характеристики Европейского и Таможенного союза при определении предельно допустимых уровней концентрации загрязняющих веществ в пищевых продуктах. • Лабораторный контроль исследования качества и безопасности пищевых продуктов. • Методы исследования качества и безопасности пищевых продуктов. • Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов, подходы и сравнительные характеристики. • Технические и технологические возможности снижения концентрации загрязняющих пищевых веществ • Принципы ХАССП (НАССР).
<p>Необходимые умения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контролировать качество поступающей на перерабатывающее предприятие продукции (плоды, ягоды, овощи) и ее соответствие стандартам. • Проверять сопроводительные документации на продукции. • Оформлять документации по входному контролю в соответствии с утвержденной процедурой. • Контролировать качество продукции в процессе хранения и подготовки ее к переработке. • Контролировать стадии технологического процесса превращения сырья в готовую продукцию. • Выявлять проблемный участок и его объективно оценивать по качеству. • Использовать принципы ХАССП (НАССР) в обеспечении безопасности пищевых продуктов перерабатывающей промышленности.
<p>Описание рабочей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативные документы и стандарты на сельскохозяйственные продукции. • Методические руководства определения качественных показателей плодов, ягод и овощей. • Технологические инструкции производства переработки плодов, ягод, овощей. • Лабораторное технологическое оборудование, приборы для переработки плодов ягод, овощей в лабораторных условиях. • Лабораторные приборы для определения технологических показателей сырья и готовой продукции. • Методические руководства по использованию лабораторных приборов и инструментов. • Инструктаж по соблюдению правил и норм техники безопасности.
<p>Руководства для оценивания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Интервью. • Демонстрация (презентация). • Тестовые задания.

Единица компетенций стандарта В1

Название единицы компетенций	Соблюдение требований техники безопасности и охраны труда
Код	110305-СПО-ТППСХП-В1
Описание	В этом разделе перечислены знания и навыки, необходимые для выполнения работы в соответствии с законодательством в области охраны труда и техники безопасности.
Уровень по национальной рамке квалификаций	5
Критерии выполнения	

- Соблюдены правила техники безопасности безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.
- Соблюдены нормативные и технические нормативно-правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности.
- Использованы средства защиты и защитное оборудование для выполнения задач по инструкции.
- Соблюдены методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов

Необходимые знания

- Роль и обязанность технолога в соответствии с Законом Кыргызской Республики от 1 августа 2003 года № 167 «Об охране труда» с поправками, внесенными Законом Кыргызской Республики от 26 июля 2016 года № 142 «О внесении изменений в Закон Кыргызской Республики "Об охране труда"»
- Индивидуальные должностные обязанности технолога
- Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности
- Основные нормативные и технические нормативно-правовые акты по безопасности труда, производственной санитарии и гигиене характерные для производств перерабатывающей промышленности.
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
- Экологический риск и ущерб окружающей среде.
- Основы организации охраны труда.
- Методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов.
- Основы промышленной экологии

Необходимые умения/ навыки

- Соблюдать обязанности и обязательства, определенные в Законе Кыргызской Республики от 1 августа 2003 года № 167 «Об охране труда» с поправками, внесенными Законом Кыргызской Республики от 26 июля 2016 года № 142 «О внесении изменений в Закон Кыргызской Республики "Об охране труда"»
- Организовывать деятельность, согласно должностных обязанностей технолога
- Организовывать деятельность рабочих с учетом обеспечения и применением средств защиты, соблюдением условий допуска к работе, проведения (участия) в различных видах инструктажа по технике безопасности и производственной санитарии
- Создавать условия соблюдения норм охраны труда, техники безопасности
- Применять первичные средства пожаротушения
- Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб окружающей среде, давать оценку воздействия на окружающую среду негативных техногенных факторов
- Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасные условия труда
- Проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности
- Сохранять среду обитания живой природы при осуществлении профессиональной деятельности
- Соблюдать законодательные и правовые акты в области безопасности и охраны окружающей среды

Описание рабочей среды

Продукция перерабатывающего производства:

- консервированные продукты из плодов, ягод, овощей;
- сушеные продукты из плодов, ягод, овощей.

Сырье:

- сельскохозяйственная продукция растительного происхождения.

Оборудование:

<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать мотивацию работников на выполнение производственных задач • Находить решения для управления конфликтными ситуациями • Обосновывать эффективность использования трудовых ресурсов предприятия • Проводить расчеты при организации оплаты труда • Анализировать и использовать теоретические знания о механизмах принятия решений, как в стандартных, так и нестандартных случаях • Ориентироваться в многообразии методов решения стандартных и нестандартных задач; правильно выстраивать тактику выполнения работы при командном задании, преодолевать трудности и давать оценку собственным персональным достижениям
Описание рабочей среды <ul style="list-style-type: none"> • Производственные участки основного и обслуживающих подразделений.
Руководство для оценивания Общая компетенция оценивается в совокупности с оценкой всех других приведенных в профессиональном стандарте компетенций

Единица компетенций стандарта ВЗ

Название единицы компетенций	Организация собственной деятельности
Код	110305-СПО-ТППСХП-ВЗ
Описание	В этом разделе перечислены знания и навыки, необходимые для организации и управления собственной работой
Уровень по национальной рамке квалификаций	5
Критерии выполнения <ul style="list-style-type: none"> • Поняты сущность и социальная значимость своей профессии, проявлен к ней устойчивый интерес • Организована собственная деятельность, выбраны типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценены их эффективность и качество • Осуществлен поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития • Самостоятельно определены задачи профессионального и личностного развития, осознанно запланировано повышение квалификации, самообразование • Ориентированы в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 	
Необходимые знания <ul style="list-style-type: none"> • Социальные и экологические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий в профессии • Основные виды и мотивы деятельности, характер, возможные последствия • Режим труда, активный отдых, профилактика профессиональных заболеваний • Методы саморегуляции и управления собственным состоянием в стрессовых ситуациях • Особенности поведения при выполнении профессиональных задач в планируемых и нештатных ситуациях • Основные источники получения информации, таких как библиотечные системы и общеизвестные стандартные поисковые системы, основные термины, необходимые для работы с информацией по профессии на иностранном языке • Задачи профессионального развития, задачи и цели личностного развития • Значение самообразования, методы планирования повышения квалификации • Нормативное регулирование в перерабатывающей промышленности, национальная система нормативного регулирования 	