

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

### Программы профессионального обучения по профессии: «Рабочий плодоовощного хранилища».

Нормативную правовую основу разработки дополнительной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

1. ФЗ-№273 «Об образовании»;
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
3. Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 года N 513 Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих;
4. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 г. №499;
5. Требования приказа Министерства транспорта Российской Федерации №287 от 28.09.2015 г. «Об утверждении профессиональных и квалификационных требований к работникам юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих перевозки автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом»
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292.

В соответствии со ст.73 Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Программа состоит из общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений рабочего плодоовощного хранилища. В рамках модуля возможна учебная практика, практикумы с участием специалистов на производстве. Прохождение практики планируется на базах предприятий-заказчиков.

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать **рабочий плодоовощного хранилища** при занятии соответствующей должности.

Продолжительность обучения по программе составляет 168 часов.

## **Квалификационные характеристики Рабочий плодоовощного хранилища 2 разряда**

**Характеристика работ** - Выгрузка картофеля, овощей, фруктов из вагонов, барж, автомашин вручную и с помощью машин и механизмов. Сортировка продукции по срокам хранения и другим установленным признакам, взвешивание и закладка на хранение плодоовощей и картофеля. Наблюдение за состоянием продукции в процессе хранения. Подготовка плодоовощей и картофеля к реализации: переборка, мойка, чистка, резка и фасовка вручную и на конвейере, взвешивание, затаривание продукции и отходов. Укладка для отправки. Погрузка продукции на автомобиль. Сортировка и ремонт тары, контейнеров, поддонов.

### **Должен знать:**

- ассортимент продукции и правила ее хранения;
- способы увеличения сроков сохранности продукции;
- правила сортировки и фасовки продукции;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемых механизмов.

### **Должен уметь:**

- подготавливать объекты к оборудованию и хранению;
- правильно организовывать и содержать рабочее место;
- экономно расходовать упаковочные материалы;
- соблюдать правила безопасности труда, гигиены труда, пожарную безопасность;
- определять способы и методы хранения;
- анализировать условия ранения овощей;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации плодов и овощей;
- определять качество плодоовощной продукции в целях ее реализации;
- осуществлять приемы первичной обработки овощей и фруктов;
- подбирать тару для хранения плодов и овощей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **рабочий плодоовощного хранилища**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей плодоовощной продукции; ПК 3.2. Контролировать состояние плодоовощной продукции в период хранения; ОК 1. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК 2. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.