



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 10422
«АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА»**

Трудоемкость – 250 ч.

Разработчик: *кафедра инжиниринга технологического оборудования*

Автор: д.т.н., доцент Фролова Нина Анатольевна

г. Калининград, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	4
3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ	5
4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	11
4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	11
4.2 Организация образовательного процесса	12
4.3 Кадровое обеспечение	12
4.4 Методические рекомендации по реализации программы	12
5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	13

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Цель:	- формирование слушателями знаний в области ведения и сопровождения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на механизированных и автоматизированных технологических линиях.
Задачи:	- уметь выполнять технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; - осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
Категория слушателей. (требования к квалификации слушателей):	Слушатели имеющие образования не ниже среднего общего
Срок освоения:	250 ч.
Режим занятий:	С отрывом / без отрыва от работы
Форма обучения	Очная/ заочная с применением ДОТ

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и владения, необходимые для качественного изменения профессиональных компетенций:

Знать: порядок приема и правила сепарирования зерна, обмолота початков кукурузы, деления семян, зерна на фракции, протравливания семян, сушки зерна, семян; устройство транспортеров, триеров, молотилок для обмолота кукурузы, калибровочных машин, протравителей, барабанных сушилок, фильтров, вентиляторов аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

Уметь: проводить обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

Владеть: способами приготовления эмульсий для защитных покрытий; способами заправки ядохимикатами протравителей, допустимые нормы их расхода для приготовления раствора; признаки отравления, способы его предупреждения и меры по оказанию помощи пострадавшим; требования, предъявляемые к качеству обработанных семян. Профессиональный стандарт ««Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года №694н.

ОТФ: Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ТФ: Техническое обслуживание технологического оборудования производства продук-

тов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
знания: Назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; Методов и способов выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

умения: Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных; технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

трудовые действия: Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование курсов, дисциплин (модулей)	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Теория	Практика	Самостоятельная работа	
1	Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем	60	30	20	10	собеседование
2	Общее устройство зерноочистительно сушильных пунктов и вспомогательного оборудования	60	30	20	10	собеседование
3	Технология сушки зерна	60	23	27	10	собеседование
4	Прием, обработка, хранение растительного сырья	60	27	23	10	собеседование
5	Охрана труда и электробезопасность	10	6	2	2	собеседование
	Итого	250	116	92	42	
	Итоговая аттестация	Экзамен				

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ учебной недели с начала обучения							
1	2	3	4	5	6	7	8
			X	X	И	X	X

□ – учебная неделя;

А – промежуточная аттестация;

И – итоговая аттестация;

× – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Общие требования промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем»

3.1.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по общим требованиям промышленной безопасности при организации работы с растительным сырьем
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Российское законодательство в области промышленной безопасности и в смежных отраслях права. Федеральный закон о лицензировании отдельных видов деятельности.
Уметь:	Верифицировать причины взрывов на предприятиях по хранению и переработке зерна
Владеть:	Знаниями в области пылевых режимов эксплуатации предприятий по хранению и переработке зерна.

3.1.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Российское законодательство в области промышленной безопасности и в смежных отраслях права.	10	6	4	-	собеседование
2	Аспирация и пневмотранспорт.	10	4	4	2	собеседование
3	Дистанционное, автоматизированное управление.	10	5	3	2	собеседование
4	Производство комбикормовой продукции.	10	5	3	2	собеседование
5	Пыль. Классификация пыли мукомольного производства. пыли.	10	5	3	2	собеседование
6	Причины взрывов на предприятиях по хранению и переработке зерна.	10	5	3	2	собеседование
Итого:		60	30	20	10	

3.1.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Российское законодательство в области промышленной безопасности и в смежных отраслях права. Федеральный закон о лицензировании отдельных видов деятельности.

Содержание дисциплины:

Характеристика федерального закона о лицензировании отдельных видов деятельности.

Промышленная безопасность опасных производственных объектов.

Тема 2. Аспирация и пневмотранспорт.

Содержание дисциплины:

Вентиляция. Помещения, здания и сооружения. Устройство и содержание территории предприятия. Производственные и складские помещения. Элеваторы и склады силосного типа. Производственный контроль.

Тема 3. Дистанционное, автоматизированное управление.

Содержание дисциплины:

Блокировка и контроль за работой машин и механизмов. Общие сведения о дистанционном и автоматизированном управлении.

Тема 4. Производство комбикормовой продукции.

Содержание дисциплины:

Мукомольное и крупяное производство. Технология производства растительных масел

Тема 5. Пыль. Классификация пыли мукомольного производства.

Содержание дисциплины:

Понятие о пыли. Классификация пыли. Основные свойства. Пылевые режимы эксплуатации предприятий по хранению и переработке зерна.

Тема 6. Причины взрывов на предприятиях по хранению и переработке зерна.

Содержание дисциплины:

Мероприятия по взрывозащите. Пожаровзрывобезопасность при проведении ремонтных и огневых работ

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Общее устройство зерноочистительно-сушильных пунктов и вспомогательного оборудования»

3.2.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по общему устройству зерноочистительных сушильных пунктов и вспомогательного оборудования.
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Задачи послеуборочной обработки зерна.
Уметь:	Пользоваться установкой для активного вентилирования зерна.
Владеть:	Знаниями в области задач и степени очистки зерна.

3.2.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Задачи послеуборочной обработки зерна.	10	5	4	1	собеседование
2	Семенной завод	10	9	-	1	собеседование
3	Устройство и назначение транспортирующего оборудования.	10	2	2	6	собеседование
4	Установки для активного вентилирования зерна, их устройство и обслуживание.	10	-	10	-	собеседование

5	Нории. Конструкции основных узлов и деталей.	10	7	2	1	собеседование
6	Задачи и степени очистки зерна.	10	7	2	1	собеседование
Итого:		60	30	20	10	

3.2.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Задачи послеуборочной обработки зерна.

Содержание дисциплины:

Показатели оборудования пункта. Технологическая схема пункта послеуборочной обработки зерна.

Тема 2. Семенной завод.

Содержание дисциплины:

Пункт послеуборочной обработки семян трав. Приемное отделение зерносушильного комплекса. Завальная яма, аэрожелоб.

Тема 3. Устройство и назначение транспортирующего оборудования.

Содержание дисциплины:

Транспортирующее оборудование, применяемое при очистке и сушке зерна. Устройство и назначение транспортирующего оборудования.

Тема 4. Установки для активного вентилирования зерна, их устройство и обслуживание.

Содержание дисциплины:

Конструктивные особенности установок для активного вентилирования зерна. Монтаж, диагностика и их эксплуатация.

Тема 5. Нории. Конструкции основных узлов и деталей.

Содержание дисциплины:

Селекционно-разборные и передвижные ленточные транспортеры. Их устройство и назначение. Обслуживание транспортирующего оборудования. Металлоконструкции здания

Тема 6. Задачи и степени очистки зерна.

Содержание дисциплины:

Признаки разделения зерна и примесей. Рабочие органы для очистки зерна. Конструкции зерноочистительных машин.

3.3 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология сушки зерна».

3.3.1 Пояснительная записка

Цель:	приобретение знаний по технологическим особенностям сушки зерна
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Особенности семеноводства, физические свойства зерновых масс и их значение.
Уметь:	Выбирать способы и режимы сушки зерна, виды зерносушилок.
Владеть:	Информацией о журналах учета работы зерносушилок.

3.3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Особенности семеноводства.	6	4	2	-	собеседование
2	Физические свойства зерновых масс и их значение. Методы	6	3	3	-	собеседование

	ды и приборы оценки качества зерна. Значение сушки зерна для обеспечения его сохранности. Механическая очистка					
3	Понятие о физико-механических и химических мерах борьбы с вредителями.	6	3	3	-	собеседование
4	Состав и свойства атмосферного воздуха.	6	3	3	-	собеседование
5	Способы сушки зерна, их преимущества и недостатки.	6	2	2	2	собеседование
6	Общая схема работы шахтной и колонковой зерносушилок.	6	2	2	2	собеседование
7	Режимы сушки зерна различных культур и назначений.	8	2	4	2	собеседование
8	Виды зерносушилок.	8	2	4	2	собеседование
9	Журналы учета работы зерносушилок.	8	2	4	2	собеседование
Итого:		60	23	27	10	

3.3.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности семеноводства. Основные злаковые и зернобобовые культуры.

Содержание дисциплины:

Особенности семеноводства. Основные злаковые и зернобобовые культуры. Строение и свойства зерновых культур. Основные многолетние травы и масличные культуры. Отбор проб и выделение навесок зерна для определения качества зерна.

Тема 2. Физические свойства зерновых масс и их значение.

Содержание дисциплины:

Методы и приборы оценки качества зерна. Значение сушки зерна для обеспечения его сохранности. Механическая очистка. Определение показателей свежести и зрелости зерна

Тема 3. Понятие о физико-механических и химических мерах борьбы с вредителями.

Содержание дисциплины:

Меры борьбы с вредителями. Пестициды, оборудование и приборы, применяемые для борьбы с вредителями.

Тема 4. Состав и свойства атмосферного воздуха.

Содержание дисциплины:

Понятие об абсолютной и относительной влажности воздуха. Влияние влажности воздуха на качество зерна.

Тема 5. Способы сушки зерна, их преимущества и недостатки

Содержание дисциплины:

Особенности сушки семенного зерна, семенных многолетних трав, а также зерна и масличных культур зернобобовых.

Тема 6. Общая схема работы шахтной и колонковой зерносушилок.

Содержание дисциплины.

Вентиляционная система зерносушилок, типы вентиляторов, их характеристика и конструкция.

Тема 7. Режимы сушки зерна различных культур и назначений.

Содержание дисциплины:

Дефекты сушки зерна. Контроль за качеством сушки зерна, за количеством и качеством клейковины.

Тема 8. Виды зерносушилок

Содержание дисциплины:

Порядок и значение подготовки, наладки зерносушилок к работе по сушке зерна. Организация круглосуточной работы сушилок в период поступления.

Тема 9. Журналы учета работы зерносушилок.

Содержание дисциплины:

Перечень показателей журналов учета работы зерносушилок. Порядок сдачи и приемы смен зерносушильщиками.

3.4 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Прием, обработка, хранение растительного сырья».

3.4.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по конструктивным особенностям и эксплуатационным характеристикам установки для активного вентилирования зерна
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Общие сведения о зерновых культурах; классификацию и структуру элеваторной промышленности.
Уметь:	Контролировать работу оборудования по предварительной очистке зерна
Владеть:	Знаниями в области технологии сушки зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы.

3.4.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Общие сведения о зерновых культурах.	10	2	2	6	собеседование
2	Классификация и структура элеваторной промышленности.	10	5	5	-	собеседование
3	Контроль за работой оборудования по предварительной очистке зерна.	10	5	3	2	собеседование
4	Технология сушки зерна различных зерновых культур.	10	5	3	2	собеседование
5	Меры по предупреждению самовозгорания при хранении растительного сырья.	10	5	5	-	собеседование
6	Ремонт зерносушилок.	10	5	5	-	собеседование
Итого:		60	27	23	10	

3.4.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Общие сведения о зерновых культурах.

Содержание дисциплины:

Основы обработки зерна. Прием, обработка, хранение растительного сырья

Тема 2. Классификация и структура элеваторной промышленности.

Содержание дисциплины:

Элеваторы, склады силосного типа. Управление работой элеваторов. Устройство, принцип действия оборудования, применяемого на элеваторах.

Тема 3. Контроль за работой оборудования по предварительной очистке зерна.

Содержание дисциплины:

Техника безопасности, промышленная санитария и пожарная безопасность оборудования по предварительной очистке зерна. Технология сепарирования зерна на сепараторах, триерах.

Тема 4. Технология сушки зерна различных зерновых культур

Содержание дисциплины:

Технологические особенности сушки зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы. Технология вентилирования зерна в складах и в силосах.

Тема 5. Меры по предупреждению самовозгорания при хранении растительного сырья

Содержание дисциплины:

Меры по предупреждению самовозгорания при хранении растительного сырья в силосах, бункерах. Документация по приему, размещению, хранению, обработке и отпуску зерна.

Тема 6. Ремонт зерносушилок

Содержание дисциплины:

Диагностика, монтаж и эксплуатация зерносушилок. Обязательные показатели качества зерна после сушки. Специфические и дополнительные показатели качества зерна после сушки.

3.5 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Охрана труда и электробезопасность»

3.5.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по основным принципам охраны труда и электробезопасности
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях зерноперерабатывающей отрасли
Уметь:	Соблюдать меры безопасности при эксплуатации зерноочистительных машин и зерносушилок
Владеть:	Приемами оказания первой доврачебной помощи при травмах

3.5.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Опасные производственные факторы.	2	2	-	-	собеседование
2	Инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным оборудованием.	1	1	-	-	собеседование
3	Меры безопасности при эксплуатации зерноочистительных машин и зерносушилок.	2	1	-	1	собеседование
4	Последствия нарушения требований техники безопасности при эксплуата-	2	1	1	-	собеседование

	ции зерносушилок.					
5	Требования охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации транспортного и зерноочистительного оборудования.	2	1	-	1	собеседование
6	Оказание первой доврачебной помощи. Первая помощь при травмах	1	-	1	-	собеседование
Итого:		10	6	2	2	

3.5.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Опасные производственные факторы.

Содержание дисциплины:

Взрывы. Ожоги. Производственный травматизм. Инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным

Тема 2. Инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным оборудованием.

Содержание дисциплины:

Первичный инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным оборудованием. Повторный инструктаж при работе с зерноочистительным и зерносушильным оборудованием.

Тема 3. Меры безопасности при эксплуатации зерноочистительных машин и зерносушилок.

Содержание дисциплины:

Меры безопасности лиц, обслуживающих зерноочистительно-сушильный комплекс. Правила техники безопасности. Правила производственной санитарии

Тема 4. Последствия нарушения требований техники безопасности при эксплуатации зерносушилок.

Содержание дисциплины:

Подготовка рабочего места. Требования охраны труда к содержанию рабочего места. Шум. Уровень шума. Вибрация и ее физико-гигиенические характеристики. Частота. Воздействие вибрации на человека.

Тема 5. Требования охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации транспортного и зерноочистительного оборудования.

Содержание дисциплины:

Пожарный инвентарь. Электроустановки. Электрооборудование повышенной надежности против взрыва. Взрывобезопасное электрооборудование. Особо взрывобезопасное электрооборудование.

Тема 6. Оказание первой доврачебной помощи. Первая помощь при травмах.

Содержание дисциплины: Оказание первой доврачебной помощи. Первая помощь при травмах.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ходе освоения программы обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

При дистанционном обучении преподавателю обеспечивается доступ к платформе проведения вебинаров в соответствии с расписанием. Технические и программные средства обеспечиваются слушателем самостоятельно.

При смешанном обучении занятия проводятся в компьютерных классах и мультимедийных аудиториях, оборудованных техническими средствами для проведения презентаций:

- персональный компьютер с ОС Windows 7 – 10;
- проектор;
- программное обеспечение MSOffice версий 2007 и выше;
- доступ в сеть Интернет.

При всех формах реализации программы должны соблюдаться требования соответствующих СанПиН.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федеральным законом Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам». Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений.

Входная диагностика нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль следующих компетенций:

- пакет MSOffice,
- коммуникационная сеть Интернет.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категории по профессии «Аппаратчик обработки зерна». Итоговая аттестация по программе проводится в форме квалификационного экзамена независимо от вида профессионального обучения и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике и (или) профессиональном стандарте по соответствующей профессии. К сдаче квалификационного экзамена допускаются обучающиеся, прошедшие полный курс теоретического и практического обучения. Итоговая аттестация для обучающихся проводится в соответствии с требованиями, установленными Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

По окончании обучения квалификационная комиссия проводит проверку знаний и выносит решение, оформленное в виде протокола, который подписывается председателем и всеми членами квалификационной комиссии. Лицам, выдержавшим экзамен, выдаются свидетельства об освоении программы профессиональной подготовки. Свидетельства снабжаются фотографией владельца, печатью учебного заведения. Подписывают свидетельство председатель комиссии и руководитель учебного заведения.

Согласовано:

Директор ИАПС



В.В. Верхотуров