



Министерство просвещения Российской Федерации
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новоспаский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код и наименование в соответствии с ФГОС)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Одобрено протоколом
педагогического совета:

Утверждено Приказом
ОГБПОУ КТТ:

Согласовано с предприятием-
работодателем
Закрытым акционерным обществом
«Проминвест»

Протокол № 10 от 29 июня 2023 г.
реквизиты утверждающего документа

Приказ № 227 от 21 августа 2023 г.
реквизиты утверждающего документа

Генеральный директор / Н.Г. Мясников
подпись ФИО



2023 год

Содержание

| | |
|--|--|
| Раздел 1. Общие положения..... | |
| Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы..... | |
| Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника..... | |
| Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы | |
| 4.1. Общие компетенции | |
| 4.2. Профессиональные компетенции | |
| Раздел 5. Структура образовательной программы..... | |
| 5.1. Учебный план..... | |
| 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) | |
| 5.3. Календарный учебный график | |
| 5.4. Рабочая программа воспитания..... | |
| Раздел 6. Условия реализации образовательной программы..... | |
| 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы | |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы | |
| 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся | |
| 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся | |
| 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы..... | |
| 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы..... | |
| Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации | |
| Приложение 1. Матрица компетенции выпускника | |
| Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей | |
| Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин | |
| Приложение 4. Рабочая программа воспитания | |
| Приложение 5. Содержание ГИА | |

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает общие виды деятельности:

| Наименование направленности | Вид деятельности |
|-----------------------------|------------------|
|-----------------------------|------------------|

| | |
|---|---|
| Производство продуктов питания из мясного сырья | организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Производство молочной продукции | организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; |

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

| Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя) | Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью |
|---|---|
| - | |
| ВД сформированные ОО совместно с работодателем | |
| - | - |

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Техник-технолог– 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Техник-технолог– 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность.

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Код | Знания, умения |
|-----------------|---|----------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | | Умения: |
| | | Уо 01.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте |
| | | Уо 01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части |
| | | Уо 01.03 | определять этапы решения задачи |
| | | Уо 01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| | | Уо 01.05 | составлять план действия |
| | | Уо 01.06 | определять необходимые ресурсы |
| | | Уо 01.07 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| | | Уо 01.08 | реализовывать составленный план |
| | | Уо 01.09 | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| | | | Знания: |
| | | Зо 01.01 | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| | | Зо 01.02 | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| | | Зо 01.03 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| | | Зо 01.04 | методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | | Зо 01.05 | структуру плана для решения задач |
| | | Зо 01.06 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, | | Умения: |
| | | Уо 02.01 | определять задачи для поиска информации |
| | | Уо 02.02 | определять необходимые источники информации |
| | | Уо 02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |

| | | | |
|-------|--|----------|---|
| | и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Уо 02.04 | выделять наиболее значимое в перечне информации |
| | | Уо 02.05 | оценивать практическую значимость результатов поиска |
| | | Уо 02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| | | Уо 02.07 | использовать современное программное обеспечение |
| | | Уо 02.08 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| | | | Знания: |
| | | Зо 02.01 | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | | Зо 02.02 | приемы структурирования информации |
| | | Зо 02.03 | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| | | Зо 02.04 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | | Умения: |
| | | Уо 03.01 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| | | Уо 03.02 | применять современную научную профессиональную терминологию |
| | | Уо 03.03 | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | Уо 03.04 | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| | | Уо 03.05 | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план |
| | | Уо 03.06 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| | | Уо 03.07 | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
| | | Уо 03.08 | презентовать бизнес-идею |
| | | Уо 03.09 | определять источники финансирования |
| | | | Знания: |
| | | Зо 03.01 | содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| | | Зо 03.02 | современная научная и профессиональная терминология |
| | | Зо 03.03 | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| | | Зо 03.04 | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности |
| | | Зо 03.05 | правила разработки бизнес-планов |

| | | | |
|-------|---|----------|--|
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Зо 03.06 | порядок выстраивания презентации |
| | | Зо 03.07 | кредитные банковские продукты |
| | | | Умения: |
| | | Уо 04.01 | организовывать работу коллектива и команды |
| | | Уо 04.02 | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | | Знания: |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Зо 04.01 | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| | | Зо 04.02 | основы проектной деятельности |
| | | | Умения: |
| | | Уо 05.01 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | | Знания: |
| | | Зо 05.01 | особенности социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | | Умения: |
| | | Уо 06.01 | описывать значимость своей специальности |
| | | Уо 06.02 | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | | Знания: |
| | | Зо 06.01 | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| | | Зо 06.02 | значимость профессиональной деятельности по специальности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать | Зо 06.03 | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| | | Уо 07.01 | Умения: |
| | | | соблюдать нормы экологической безопасности |
| | | Уо 07.02 | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
| | | Уо 07.03 | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| | | | Знания: |

| | | | |
|-------|---|----------|--|
| | в чрезвычайных ситуациях | Зо 07.01 | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| | | Зо 07.02 | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| | | Зо 07.03 | пути обеспечения ресурсосбережения |
| | | Зо 07.04 | принципы бережливого производства |
| | | Зо 07.05 | основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | | Умения: |
| | | Уо 08.01 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| | | Уо 08.02 | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| | | Уо 08.03 | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| | | | Знания: |
| | | Зо 08.01 | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| | | Зо 08.02 | основы здорового образа жизни |
| | | Зо 08.03 | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| | | Зо 08.04 | средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | | Умения: |
| | | Уо 09.01 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| | | Уо 09.02 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы |
| | | Уо 09.03 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| | | Уо 09.04 | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| | | Уо 09.05 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | | Знания: |
| | | Зо 09.01 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| | | Зо 09.02 | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| | | Зо 09.03 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| | | Зо 09.04 | особенности произношения |
| | | Зо 09.05 | правила чтения текстов профессиональной |

| | | | |
|--|--|--|----------------|
| | | | направленности |
|--|--|--|----------------|

4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
|---|--|---|
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору) | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. | <p>Практический опыт:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> |
| | | <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы,</p> |
| | | пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |
| | <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно- отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>технологических</p> <p>операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную</p> <p>продукцию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных</p> <p>продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных,</p> <p>упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать</p> <p>бесперебойную ритмичную работу на производственном</p> <p>объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |
| <p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p> | <p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> | <p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно- отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>Умения: применять методики контроля</p> |

| | | |
|--|---------------------------|--|
| | | <p>качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |
| | ПК 1.2. Организовывать | Практический опыт: ведения утвержденной |

| | | |
|--|--|---|
| | выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на | учетно- отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <div>работу на</div> <div>производственном</div> <div>объекте; обеспечивать</div> <div>безопасные условия</div> <div>труда на производстве; учитывать</div> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |
| <p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> | <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> <p>Знания:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
| | <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> | <p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> |
| | | <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Знания:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
| | <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания:</p> <p>общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации;</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
| <p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> | <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса</p> <p>охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализи порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> |
| | | <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. |
| | ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. | <p>Практический опыт:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</p> <p>приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и</p> |

| | | |
|--|--|---------------------|
| | | морозильные камеры; |
|--|--|---------------------|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> | <p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализи порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного</p> |
|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---------------------|--------------|
| | | обслуживания для | оборудования |
|--|--|---------------------|--------------|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Знания:</p> <p>общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|---|
| | | происхождения. |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. | Практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения |

| | | |
|--|--|--|
| | | организации; принятия управленческих решений. |
| | | Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. |
| | | Знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. |
| | ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. |
| | | Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. |
| | | Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). |
| | ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой |

| | | |
|--|--|--|
| | | продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>Знания:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> |
| | <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | | средств. |
| | | Умения: |
| | | использовать различные методы |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> |
| | | <p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> |
| | <p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p> | <p>Практический опыт:</p> <p>ведения утвержденной учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p>Умения:</p> <p>правильно оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | заданий. |
| | | Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы |

| | | |
|--|--|--|
| | | производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. |
|--|--|--|

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

| Индекс | Наименование | Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч. | В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч. | Курс изучения |
|---------|--|---|---|---------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | Обязательная часть образовательной программы | | | |
| ООД. 00 | Блок ООД | 1476 | 290 | 1 |
| ООД. 01 | Русский язык | 72 | | 1 |
| ООД. 02 | Литература | 108 | | 1 |
| ООД. 03 | История | 136 | | 1 |
| ООД. 04 | Обществознание | 72 | | 1 |
| ООД. 05 | География | 72 | | 1 |
| ООД. 06 | Иностранный язык | 72 | 70 | 1 |
| ООД. 07 | Математика | 232 | | 1 |
| ООД. 08 | Информатика | 144 | 64 | 1 |
| ООД. 09 | Физическая культура | 72 | 68 | 1 |
| ООД. 10 | ОБЖ | 68 | 22 | 1 |
| ООД. 11 | Физика | 108 | 22 | 1 |

| | | | | |
|---------|--|-----|-----|-----|
| ООД. 12 | Химия | 144 | 22 | 1 |
| ООД. 13 | Биология | 144 | 22 | 1 |
| ООД. 14 | Индивидуальный проект | 32 | | 1 |
| СГ.00 | Социально- гуманитарный цикл | 384 | 276 | 2-3 |
| СГ.01 | История России | 34 | 4 | 3 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 102 | 98 | 2,3 |
| СГ.03 | Физическая культура | 102 | 98 | 2.3 |
| СГ.04 | Основы финансовой грамотности | 38 | 16 | 2 |
| СГ.05 | Безопасность жизнедеятельности | 70 | 48 | 3 |
| СГ.06 | Основы бережливого производства | 38 | 12 | 2 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 352 | 170 | 2,3 |
| ОП.01 | Процессы и аппараты | 128 | 64 | 2 |
| ОП.02 | Метрология и стандартизация | 42 | 20 | 2 |
| ОП.03 | Автоматизация технологических процессов | 58 | 18 | 2 |

| | | | | |
|-------|---|------|------|-----|
| ОП.04 | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | 76 | 36 | 3 |
| ОП.05 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 48 | 32 | 3 |
| ВЧ.00 | Вариативная часть.Общепрофессиональные дисциплины | 314 | 146 | 2,3 |
| ОП.06 | Охрана труда | 38 | 20 | 2.3 |
| ОП.07 | Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве | 82 | 30 | 2,3 |
| ОП.08 | Оборудование | 44 | 20 | 2 |
| ОП.09 | Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов | 74 | 30 | 2 |
| ОП.10 | Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса | 38 | 12 | 3 |
| ОП.11 | Основы технического черчения | 38 | 34 | 2 |
| П. 00 | Профессиональный цикл | 1578 | 1100 | 2,3 |

| | | | | |
|---------------|---|-----|-----|---|
| ПМ.01 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | 292 | 200 | 2 |
| МДК.01.0 1 | Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях | 108 | 20 | 2 |
| УП. 01 | Учебная практика | 108 | 108 | 2 |
| ПП. 01 | Производственная практика | 72 | 72 | 2 |
| ПМ.02 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | 292 | 216 | 2 |

| | | | | |
|-----------|---|-----|-----|---|
| МДК.02.01 | Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях | 108 | 36 | 2 |
| УП.02 | Учебная практика | 110 | 108 | 2 |
| ПП.02 | Производственная практика | 72 | 72 | 2 |
| ПМ.03 | Обеспечение безопасности , прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке | 292 | 216 | 2 |
| МДК.03.01 | Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке | 108 | 36 | 2 |
| УП.03 | Учебная практика | 108 | 108 | 2 |
| ПП.03 | Производственная практика | 72 | 72 | 2 |
| ПМ.04 | Обеспечение безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и | 292 | 216 | 3 |

| | | | | |
|---------------|---|-----|-----|---|
| | обращения на рынке | | | |
| МДК.04.0 1 | Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке | 108 | 36 | 3 |
| УП.04 | Учебная практика | 108 | 108 | 3 |
| ПП.04 | Производственная практика | 72 | 72 | 3 |
| ПМ.05 | Обеспечение деятельности структурного подразделения | 182 | 108 | 3 |
| МДК.05.0 1 | Управление структурным подразделением организации | 108 | 36 | 3 |
| ПП.05 | Производственная практика | 72 | 72 | 3 |
| ВЧ.00 | Вариативная часть. Профессиональный модуль | 228 | 144 | 3 |
| ПМ.06 | Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер" | 228 | 144 | 3 |

| | | | | |
|--|---|--------------|-----|-------|
| МДК.06.01 | Технология производства различных видов сыров | 116 | 36 | 3 |
| УП.06 | Учебная практика | 72 | 72 | 3 |
| ПП.06 | Производственная практика | 36 | 36 | 3 |
| ПДП | Преддипломная практика | 144 | 144 | 3 |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 216 | 216 | 3 |
| Объем образовательной программы | | 4464 | 360 | 1,2,3 |
| Срок обучения | | 2 г. 10 мес. | | |

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля | Количество часов | Обоснование |
|-------|--|------------------|---|
| 1. | ОП.06 Охрана труда | 38 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |
| 2. | ОП.07 Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве | 82 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |
| 3. | ОП.08 Оборудование | 44 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |
| 4. | ОП. 09 Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов | 74 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |

| | | | |
|--------------|--|------------|---|
| 5. | ОП. 10 Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса | 38 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |
| 6. | ОП.11 Основы технического черчения | 38 | Техник –технолог по данной специальности должен иметь знания по данной дисциплине |
| 7. | ПМ.03 Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер" | 228 | Профильная рабочая профессия |
| Итого | | 542 | - |

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

| № п / п | Содержание практической подготовки (виды работ) | ПМ | | Длительность обучения (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка | Ответственный от предприятия (при необходимости) |
|------------------|---|--------|--|---------------------------------|------------------|---|--|
| | | Код | Наименование | | | | |
| 1 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | ПМ. 01 | Производственная практика 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | 108 | 2 | Производственный участок предприятия | |
| 2 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | ПМ. 02 | Производственная практика 02. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции | 72 | 2 | Производственный участок предприятия Технического обслуживания | |

| | | | | | | | |
|---|--|--------|--|----|---|--------------------------------------|--|
| | | | из мясного сырья | | | | |
| 3 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке | ПМ. 03 | Производственная практика 03. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке | 72 | 2 | Производственный участок предприятия | |
| 4 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке | ПМ. 04 | Производственная практика 04. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке | 72 | 3 | Производственный участок предприятия | |
| 5 | Обеспечение деятельности структурного подразделения | ПМ. 05 | Производственная практика 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения | 72 | 3 | Производственный участок предприятия | |
| 6 | Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер" | ПМ. 06 | Производственная практика 06. Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел - мастер" | 36 | 3 | Производственный участок предприятия | |

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

| Курс | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|--------------|------|-------|-------|---------|-------|-------|-----|--------|-------|-------|-----|---------|-------|-------|------|--------|-------|-----|------|--------------|-----|------|-------|--------------|------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|----|--------|----|----|-----|-----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 29 сеп-5 окт | | | | 27 окт | | | | 29 дек | | | | 26 янв | | | | 23 фев | | | | 30 мар-5 апр | | | | 27 апр-3 май | | | | 29 июн | | | | 27 июл | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 14-21 | 22-28 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | | | | | | | | | | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | :: | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | = | = | | | | | | | | | | | | | | | :: | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | = | = | = | = | = | = | = | = | = | = | | | | | |
| 111 | | | | | | | | | | | | | :: | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | = | = | | | | | | | | | | | | | :: | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | x | x | x | x | Δ | Δ | Δ | Δ | III | III | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |

| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Промежуточная аттестация | Практики | | | ГИА | | Каникулы | Всего |
|-------|--|--------------------------|------------------|---|---|------------|------------|----------|-------|
| | | | Учебная практика | Производственная практика(по профилю специальности) | Производственная практика (преддипломная) | Подготовка | Проведение | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| I | 39 | 2 | | | | | | 11 | 52 |
| II | 25 | 2 | 9 | 6 | | | | 10 | 52 |
| III | 19 | 2 | 5 | 5 | 4 | 4 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 83 | 6 | 14 | 11 | 4 | 4 | 2 | 23 | 147 |

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка;
- процессов и аппаратов пищевых - производств; информационных технологий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технология молока и молочных продуктов (по выбору);

- технологическое оборудование молочного производства (по выбору);
- технология мяса и мясных продуктов (по выбору);
- технологическое оборудование мясного производства (по выбору).

Лаборатории:

- химии;
- биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
- биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;-
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации.

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|------------------------------|----------------------|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| | Стол ученический двухместный | 1200х600 |

| | | |
|--|--|---|
| | Шкаф | |
| | Стул ученический на ножках | 665x310 |
| | Стол учителя | 750x600 |
| | Кресло/стул компьютерное | Стандарт Престиж ткань |
| | Интерактивный комплект (доска с проектором) | В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление |
| Дополнительное оборудование | | |
| | Магнитно-маркерная поверхность | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение |
| | Проектор | Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | A4/A3, лазерное |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| III Демонстрационные учебно-наглядные пособия | | |
| Основное оборудование | | |
| | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз. |
| | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | из расчета на 25 чел. |
| Дополнительное оборудование | | |
| | Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы | из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз. |
| | Тренировочные комплексы | по профилю дисциплины |

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|--|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| | Стол ученический двухместный | 1200x600 |
| | Шкаф | |
| | Стул ученический на ножках | 665x310 |
| | Стол учителя | 750x600 |
| | Кресло/стул компьютерное | Стандарт Престиж ткань |
| | Интерактивный комплект (доска с проектором) | В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление |
| Дополнительное оборудование | | |

| | | |
|--|--|---|
| | Магнитно-маркерная поверхность | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение |
| | Проектор | Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | A4/A3, лазерное |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| III Демонстрационные учебно-наглядные пособия | | |
| Основное оборудование | | |
| | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз. |
| | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | из расчета на 25 чел. |
| Дополнительное оборудование | | |
| | Комплект демонстрационного оборудования (макеты, манекены) по всем темам программы | из расчета на каждую группу курса (потока, параллели) - по 1 экз. |
| | Тренировочные комплексы | по профилю дисциплины |

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| | Библиотечная кафедра | размер: 2100x2100x1200м |
| | Стеллаж | односторонний 2200x800x288 |
| | Шкаф открытый | |
| | Читательский стол двухместный, многоместный | 750x800x550, 750x1600x550 стол читательский |
| | Компьютерный стол | СанПин 2.4.2.2821-10 |
| | Информационный стенд | 100x150 |
| | Стул | 665x310 |
| | Кресло компьютерное | Стандарт Престиж ткань |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |

| | | |
|------------------------------------|----------------------------------|---|
| 1 | Автоматизированное рабочее место | системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по |
| | МФУ | A4/A3, лазерное |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |

Кабинет «Читальный зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

| № Наименование оборудования | | Техническое описание |
|---|---|---|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| | Библиотечная кафедра | размер: 2100х2100х1200м |
| | Стеллаж открытый | односторонний 2200х800х288 |
| | Стойка для книг | Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм. |
| | Читательский стол двухместный | СанПин 2.4.2.2821-10 |
| | Компьютерный стол | СанПин 2.4.2.2821-10 |
| | Информационный стенд | 100х150 |
| | Стул | 100х150 |
| | Кресло читательское | 665х310 |
| | Кресло компьютерное | Стандарт |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя) | монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение |
| | Проектор | Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | A4/A3, лазерное |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Химии»

| № | Наименование оборудования | |
|----|--|-------------------------------|
| 1. | Стол письменный | Стол письменный |
| 2. | Стул | Стул |
| 3. | Стол для преподавателя | Стол для преподавателя прямой |
| 4. | Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы; | |

| | | |
|----|---|--|
| 5. | Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели; | |
| 6. | Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки. | |

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов», «Биохимии мяса и мясных продуктов», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|----------------------|
| I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости) | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | измерительное оборудование: весы, РН-метр; | |
| 2 | испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; | |
| 3 | общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; | |
| 4 | оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели; | |
| 5 | оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные | |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| II Технические средства (при необходимости) | | |
| Основное оборудование | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

| № | Наименование оборудования | |
|---|--|-------------------------------|
| 1 | Стол письменный | Стол письменный |
| 2 | Стул | Стул |
| 3 | Стол для преподавателя | Стол для преподавателя прямой |
| 4 | комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»; | |
| 5 | комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; | |
| 6 | комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; | |
| 7 | комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления». | |

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|--|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | средства измерения электрических величин; | |
| 2 | средства измерения геометрических размеров; | |
| 3 | раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»; | |
| 4 | видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация». | |
| Дополнительное оборудование | | |
| | | |
| | | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Автоматизированное рабочее место преподавателя | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 2 | Проектор (настольный / инсталляционный, короткофокусный / ультракороткофокусный, 3D-проектор, проектор точечной подсветки) | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 3 | Многофункциональное устройство (принтер, сканер, копир) | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| Дополнительное оборудование | | |
| 1 | Акустические колонки | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 2 | | |
| III Демонстрационные учебно-наглядные пособия | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| Дополнительное оборудование | | |
| 1 | Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 2 | Обучающиеся стенды | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными |

| | | |
|--|--|---------------------|
| | | нормами и правилами |
|--|--|---------------------|

6.1.2.4. Оснащение мастерских

| | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|--|
| I Специализированная мебель и системы хранения | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Бокс (шкаф) ламинарный | Средняя скорость потока воздуха, входящего в бокс через рабочий проём, м/с ... $0,47 \pm 0,03$; Средняя скорость нисходящего воздушного потока в рабочей камере бокса, м/с ... $0,35 \pm 0,01$; Производительность по чистому воздуху, подаваемому в рабочую камеру бокса, м ³ /ч ... 795-817; Степень рециркуляции воздуха в боксе, % ... около 70; Параметры электропитания бокса: напряжение, В~ ... 220-240В; частота, Гц ... 50. |
| 2 | Дистиллятор | Полностью автоматический аппарат для одинарной дистилляции воды 4-10 л/час, Напряжение - 220 В Объем бака-накопителя, л 8. Род тока однофазный переменный |
| 3 | Шкаф сухо-жаровой | Объем рабочей камеры - 40-80 м ³ , диапазон рабочих температур - 50-200 °С, Принудительная конвекция, Напряжение питания - 220 В |
| 4 | Автоклав автоматический или полуавтоматический | Вертикальная или горизонтальная загрузка; диапазон температур, °С — 105-137; объем камеры, л — 50 -75; |
| 5 | Холодильник | Общий полезный объем: 300-400 л, Объем холодильной камеры – 200-300 л, Объем морозильной камеры – 100-200л |
| 6 | Шкаф для химических реактивов и лабораторной посуды | Габаритные размеры 900х400х 1900, дерево, металл |
| Дополнительное оборудование | | |
| 1 | Микроскоп | Микроскоп стереоскопический для проведения препаровальных работ. Диапазон увеличения – от 4х до 100х ; |

| | | |
|--|---|---|
| | | Линейное поле зрения, в пределах (мм) - 39 - 2,4; Рабочее расстояние, не менее 95 мм, источник света. |
| 2 | рН метр | Диапазон измерений - рН 0-14; Точность измерений $\pm 0,01$ - 0.05рН; Шаг шкалы прибора - 0.01рН; Питание - 220В, 2×3В. |
| 3 | Весы аналитические | Класс точности по ГОСТ 24104-2001 «Весы лабораторные. Общие технические требования» - I; Наибольший предел взвешивания - 110 - 220г; Дискретность - 0,1 мг |
| 4 | Мешалка магнитная | объём по воде 5 л, платформа 120×120 мм, нагрев до 500 °С, 1500 об/мин, |
| | | |
| II Технические средства | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Экран для проектора | 200 x 200 |
| 2 | Проектор | 20000:1, 1280x800, HDMI |
| 3 | Ноутбук | CPU i5 / RAM 8 GB / HDD 1Tb / GPU 2 GB / Win10 / 15.6" Full HD (1920x1080) или аналог |
| Дополнительное оборудование | | |
| 1 | Лазерный принтер | принтер, сканер ч\б |
| 2 | Система видеоконференцсвязи (групповые, персональные) | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| III Демонстрационные учебно-наглядные пособия | | |
| Основное оборудование | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |
| Дополнительное оборудование | | |
| 1 | Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными |

| | | |
|---|--------------------|--|
| | | нормами и правилами |
| 2 | Обучающиеся стенды | В соответствии с действующими санитарными и противопожарными нормами и правилами |

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Лабораторный химический анализ» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

| № п / п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства | Код и наименование учебной дисциплины (модуля) | Количество |
|----------------------------|--|---|-------------------|
| 1 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) | СГ 01. История России | |
| 2 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) | СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности | |
| 3 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) | СГ 03. Безопасность жизнедеятельности | |
| 4 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet | СГ 04. Физическая культура | |

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: Техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).