



Областное
государственное
бюджетное
профессиональное
образовательное
учреждение
«Новоспасский
технологический
техникум»



Закрытое акционерное
общество
«Проминвест»

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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность

19.02.12. Технология переработки продуктов животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № ____ от ____ 2025 г.

приказ № ____ от ____ 2025 г.

Утверждено Приказом ОГБПОУ НовТТ

И.о.директора /Н.А.Чернев

подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
ЗАО «Проминвест»

Генеральный директор /Н.Г. Мясников

подпись

2025 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

**Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной
ОПОП-П**

1. Закрытое акционерное общество «Проминвест»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	28
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	36
5.1. Учебный план	36
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	41
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	42
5.4. Календарный учебный график	43
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	44
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	44
5.7. Практическая подготовка	44
5.8. Государственная итоговая аттестация	45
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	45
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	45
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	46
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	46
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	47
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по утвержденному Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- 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».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Пищевая промышленность	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования). Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 № 343	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Сыродел-мастер 5 разряда	
Направленности (при наличии)	Направленность 1 Производство продуктов питания из мясного сырья, Направленность 2 Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4464 академических часов.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3567	1616
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	384	276
общепрофессиональный цикл	352	170
профессиональный цикл	1578	1170
в т.ч. практика:	1174	1174
- учебная	514	514
- производственная	516	516
- по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	144	144
Вариативная часть образовательной программы	897	256
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	468	256
ПМ.06 Выполнение работ рабочей профессии 19068 «Сыродел-мастер»	216	112
ЦОМ Цифровые технологии в	252	144

профессиональной деятельности		
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защита дипломной работы	216	-
Всего	4464	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30 августа 2019 № 602н	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/02.1 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

				процессе производства продуктов питания животного происхождения В/02.4Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			С.Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья. Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья.

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ОКПДТР	19068	Сыродел-мастер 5 разряд	Выбор правильного сырного рецепта, контроль качества сырного сырья, проведение всех этапов производства сыра (от нагревания молока до формирования и созревания сырной массы), а также обеспечение соблюдения всех санитарно-гигиенических норм и правил производства.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 05 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПМ. 06 Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел- мастер"

Наименование направленности 1

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
<i>Производство продуктов питания из мясного сырья</i>	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	ПМ 02. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 04. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Наименование направленности 2

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
<i>Производство молочной продукции</i>	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	ПМ 03. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции

продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	на всех этапах ее производства и обращения на рынке
--	---

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска

	выполнения задач профессиональной деятельности	оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта

		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения:

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

		особенности произношения
		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	Навыки:
		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.
		Умения: 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, 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; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		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.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		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 продукции при производстве молока и молочных 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.

		Умения: 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 технологических операций производства молока и молочных 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; 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 работу на производственном объекте; 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. 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.
	ПК 1.1.	Навыки:

	Осуществлять сдачу- приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	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. Умения: Применять методики контроля 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. 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.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение Технологических операций производства Продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		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; 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.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; 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; 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 работу на производственном объекте; 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.
		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.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и	ПК 2.1. Организовывать Входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	Навыки: 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

обращения на рынке (по выбору)	качества готовой молочной продукции.	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.
		Умения:
		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.
		Знания:
		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.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Навыки:
		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 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.
		Умения:
		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.
		Знания:

		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, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	Навыки: 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 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. Умения: 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; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: 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.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и Качества пищевой Продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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.	Навыки: 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 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.
		Умения:
		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, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		Знания:
		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.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные И непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Навыки:	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 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.
	Умения:	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.
	Знания:	
		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.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Навыки: 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 качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. 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. Умения: 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; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания: 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.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		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.	Навыки:
		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.	Навыки:
		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; 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.
		Умения:
		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; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания:
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
		Навыки:
		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 средств.
		Умения:
		Использовать различные методы 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.
		Знания:
		Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки:
		Ведения утвержденной учетно- 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.
		Умения:
		Правильно оформлять учетно- 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 инструктажи и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых 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.

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из	ПК 1.1 Осуществлять сдачу- приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.022	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны	А.01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в

	мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке			х технологических линиях	соответствии с эксплуатационной документацией.
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	С. Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	С/02.5Организационн ое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
	ВД 02 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;	ПК 1.1.Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны х технологических линиях	А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных	22.002	С. Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного	С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья.

		технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		происхождения на автоматизированных технологических линиях.	
	ВД 03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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.	22.002	В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.			
		ПК 2.3.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	22.002	В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
	ВД 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	С. Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	С/01.5Организационн ое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

				технологических линиях.	
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.			
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.			
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.			
		ПК 3.5. Вести учетно- отчетную документацию			
ВД по запросу работодателя	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 4.1. Осуществлять оперативный контроль качества выполнения технологических операций	...	...	...

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности: 19.02.12. Технология переработки продуктов животного происхождения

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)					
		Общие компетенции (ОК)				Профессиональные компетенции (ПК)	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенный по курсам и семестрам			
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Профессионально-ориентируемое содержание	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс	
														1 семестр, 17 недель	2 семестр, 24 недели (20+2+2)	3 семестр, 17 недель	4 семестр, 25 недель (12+7+5)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			13	14	15	16
	Всего часов на учебный год													612	864	612	900
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины	1,2,3,4	1476	223	1058	346	0	32	0	223	72	1476	0	612	530	253	81
ООД. 01	Русский язык	Э(1,2)	72	12	56	0	0	0	0	12	16	72	0	17	55	0	0
ООД. 02	Литература	ДЗ (2)	108	14	106	0	0	0	0	14	2	108	0	51	57	0	0
ООД. 03	История	ДЗ(4)	136	0	134	0	0	0	0	0	2	136	0	34	36	39	27

ООД. 04	Обществознание	ДЗ (2)	72	18	70	0	0	0	0	18	2	72	0	34	38	0	0
ООД. 05	География	ДЗ (3)	72	13	70	0	0	0	0	13	2	72	0	0	36	36	0
ООД. 06	Иностранный язык	ДЗ (2)	72	25	0	70	0	0	0	25	2	72	0	34	38	0	0
ООД. 07	Математика	Э(2,4)	232	52	216	0	0	0	0	52	16	232	0	85	72	52	23
ООД. 08	Информатика	ДЗ (4)	144	24	78	64	0	0	0	24	2	144	0	51	36	26	31
ООД. 09	Физическая культура	ДЗ(2)	72	20	0	68	0	0	0	20	4	72	0	51	21	0	0
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ(1)	68	10	18	48	0	0	0	10	2	68	0	68	0	0	0
ООД. 11	Физика	ДЗ(3)	108	22	84	22	0	0	0	22	2	108	0	34	54	20	0
ООД. 12	Химия	Э(1,3)	144	6	106	22	0	0	0	6	16	144	0	68	36	40	0
ООД. 13	Биология	ДЗ(3)	144	7	120	22	0	0	0	7	2	144	0	68	36	40	0
ИП.00	Индивидуальный проект	ДЗ(2)	32	0	0	30	0	32	0	0	2	32	0	17	15	0	0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3,4,5,6	384	272	84	276	0	0	12	0	12	384	0	0	0	110	68
СГ.01	История России	ДЗ(5)	34	0	26	4	0	0	2	0	2	34	0	0	0	0	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	102	98	0	98	0	0	2	0	2	102	0	0	0	17	34
СГ.03	Физическая культура	ДЗ (6)	102	98	0	98	0	0	2	0	2	102	0	0	0	17	34
СГ.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ (3)	38	16	18	16	0	0	2	0	2	38	0	0	0	38	0
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (5)	70	48	18	48	0	0	2	0	2	70	0	0	0	0	0
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ(3)	38	12	22	12	0	0	2		2	38	0	0	0	38	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3,4,5,6	352	170	140	170	0	0	10	0	32	352	0	0	102	102	24
ОП.01	Процессы и аппараты	Э(3)	128	64	54	64	0	0	2	0	8	128	0	0	60	68	0
ОП.02	Метрология и стандартизация	Э(2)	42	20	14	20	0	0	2	0	6	42	0	0	42	0	0
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э(4)	58	18	30	18	0	0	2	0	8	58	0	0	0	34	24

ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Э(6)	76	36	30	36	0	0	2	0	8	76	0	0	0	0	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ(5)	48	32	12	32	0	0	2	0	2	48	0	0	0	0	
ДПБ.00	Дополнительный профессиональный блок.Общепрофессиональные дисциплины	3,4,5,6	314	144	126	144	0	0	12	0	30	314	314	0	0	38	##
ОП.06	Охрана труда	ДЗ (5)	38	20	14	20	0	0	2	0	2	38	38	0	0	0	12
ОП.07	Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э(5)	82	30	42	30	0	0	2	0	8	82	82	0	0	0	62
ОП. 08	Оборудование	Э(4)	44	20	14	20	0	0	2	0	8	44	44	0	0	0	44
ОП. 09	Биохимия молока и мяса ,молочных и мясных продуктов	Э(4)	74	30	34	30	0	0	2	0	8	74	74	0	0	0	74
ОП. 10	Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса	ДЗ(6)	38	12	22	12	0	0	2	0	2	38	38	0	0	0	0
ОП. 11	Основы технического черчения	ДЗ(3)	38	32	0	34	0	0	2	0	2	38	38	0	0	38	0
П.00	Профессиональный цикл	3,4,5,6	1578	1170	278	166	1004	40	14	0	76	1578	583	0	232	109	##
ПМ.00	Профессиональные модули		1578	1170	278	166	1004	40	14	0	76	1578	583	0	232	109	##
ПМ.01.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ЭК (3)	232	166	32	22	144	20	2	0	12	232	72	0	232	0	0

МДК.01.01	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Э(3)	84														
УП.01	Учебная практика	ДЗ (3)	74	22	32	22	0	20	2	0	8	84	0	0	84	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ (3)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	36	0	74	0	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЭК (4)	232	166	32	22	144	20	2	0	12	232	43	0	0	49	##
МДК.02.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Э(4)	84	22	32	22	0	20	2	0	8	84	0	0	0	49	35
УП.02	Учебная практика	ДЗ (4)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	36	0	0	0	74
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (4)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	7	0	0	0	74
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		12
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	ЭК (4)	232	190	28	10	180	0	2	0	12	232	0	0	0	0	##

МДК.03.01	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	Э(4)	48	10	28	10	0	0	2	0	8	48	0	0	0	0	48
УП.03	Учебная практика	ДЗ (4)	110	108	0	0	108	0	0	0	2	110	0	0	0	0	110
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (4)	74	72	0	0	72	0	0	0	2	74	0	0	0	0	74
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	ЭК (5)	232	190	28	10	180	0	2	0	12	232	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Э(5)	48	10	28	10	0	0	2	0	8	48	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ(5)	110	0	0	0	108	0	0	0	2	110	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ(5)	74	0	0	0	72	0	0	0	2	74	0	0	0	0	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЭК (6)	182	108	62	36	72	0	2	0	10	182	0		0	0	0

[illegible]

ГИА	Государственная итоговая аттестация		216				216					216					
Итого:			4464	1979	1688	1102	1364	40	48	0	222	1476	897	612	864	612	900

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ПМ.07 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	252	2	По запросу работодателя
Итого		252		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	<u>Производственная практика</u>	ПП 01 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	<u>74</u>	<u>III</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха
2	<u>Производственная практика</u>	ПП 02 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	<u>74</u>	<u>IV</u>	По перечню предприятия	Начальник цеха
3	<u>Производственная практика</u>	ПП 03 Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	<u>74</u>	<u>IV</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха
4	<u>Производственная практика</u>	ПП 04 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	<u>74</u>	<u>V</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха
5	<u>Производственная практика</u>	ПП 05 Управление структурным подразделением организации	<u>74</u>	<u>VI</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха
6	<u>Производственная практика</u>	ПП 06 Технология производства различных видов сыров	<u>38</u>	<u>VI</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха
7	<u>Производственная практика</u>	ПП 07 Автоматизация и цифровизация производства	<u>108</u>	<u>IV-V</u>	По перечню предприятий	Начальник цеха

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, 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.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется 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;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется 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, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) работодателя.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

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 и зоны по видам работ:

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии.

Спортивный комплекс - включает в себя спортивный зал –540 кв.м, который позволяет проводить занятия по учебной дисциплине «Физическая культура» согласно СанПин 2.4.3648-20 от 28.092020 года №28.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 у работодателя, 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, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Преподаваемые дисциплины	Педагогический стаж работы	Наличие квалификационной категории
1	Бадакина Вера Вячеславна	Преподаватель	Общеобразовательные	29	Высшая квалификационная категория
3	Буранова Валентина Игоревна	Преподаватель	Общеобразовательные	4	-
4	Булина Кристина Владимировна	Преподаватель	Общепрофессиональные	6	-
5	Давыдова Надежда Викторовна	Преподаватель	Общеобразовательные	19	Первая квалификационная категория
6	Жукова Раиля Абдулхаевна	Преподаватель	Общеобразовательные	6	-
7	Захарова Алла Андреевна	Преподаватель	Общеобразовательные	12	Высшая квалификационная категория
8	Захарова Любовь Сергеевна	Преподаватель	Общеобразовательные	46	Высшая квалификационная категория
9	Зубарева Любовь Викторовна	Преподаватель	Общие гуманитарные и социально – экономические	31	Высшая квалификационная категория
10	Вялова Надежда Алексеевна	Мастер производственного обучения	Профессиональные	38	Высшая квалификационная категория
11	Ивашина Ефросинья Дмитриевна	Преподаватель	Общеобразовательные	44	Высшая квалификационная категория
12	Козяева Лидия Семеновна	Преподаватель	Общеобразовательные, общепрофессиональные	33	Высшая квалификационная категория
13	Малина Дмитрий Петрович	Преподаватель	Общеобразовательные	2	-

образовательной программы

14	Монахова Елена Владимировна	Преподаватель	Общеобразовательные	11	Первая квалификационная категория
15	Левшанова Ирина Юрьевна	Преподаватель	Общеобразовательные, общепрофессиональные	37	Первая квалификационная категория
16	Кряжова Ирина Анатольевна	Преподаватель	Общеобразовательные	28	Первая квалификационная категория
17	Аряев Андрей Владимирович	Преподаватель	Профессиональные	25	Высшая квалификационная категория

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 Минпросвещения России 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».

ПРИЛОЖЕНИЕ 3**к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения****1. Оснащение кабинетов**

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); техническими
средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный- оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.); комплекты

дидактических раздаточных материалов;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный
проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий;
техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий» оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); техническими
средствами обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций; интерактивная
доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader; Internet
браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный
оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-
измерительные приборы и приборы безопасности; огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители пенные (учебные); огнетушители углекислотные (учебные); устройство отработки прицеливания; учебные автоматы АК-74;
 винтовки пневматические;
 медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
 техническими средствами обучения:
 компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор;
 мультимедийный экран;
 комплект видеofilмов и видео-инструктажей.

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный, оборудованием:
 рабочее место преподавателя;
 посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); техническими средствами:
 компьютерная техника с возможностью подключения к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»;
 обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
 презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

2.1. Оснащение лабораторий Лаборатория «Химии»

-общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;
 -оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;
 -оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Биохимии молока и молочных продуктов (по выбору); Биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.»
 -измерительное оборудование: весы, РН-метр;
 -испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
 -общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
 -оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
 -оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»
 -комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
 -комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
 - комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
 -комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

-средства измерения электрических величин;
 -средства измерения геометрических размеров;

-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»;
-видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

2.2. 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	pH метр	Диапазон измерений - pH 0-14; Точность измерений - $\pm 0,01$ - 0.05pH; Шаг шкалы прибора - 0.01pH; 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 и 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
--	--	--------------------------------------

2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации 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 и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Лабораторный химический анализ».

Производственная практика реализуется на предприятиях якорного работодателя ЗАО «Проминвест», обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области 22 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.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

3.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть 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 должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения 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 должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

3.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, 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 LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 01. История России	
2	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 04. Физическая культура	
5	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 05. Основы бережливого производства	
6	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	
7	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
8	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ОП 02. Процессы и аппараты	
9	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ОП 03. Метрология и стандартизация	
10	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов	
11	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	

12	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
13	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
14	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства	
	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	
15	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
16	Лицензионное программное обеспечение LibreOffice, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Chromium)	ПМн.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	

