



**Министерство просвещения Российской Федерации**  
Государственное бюджетное профессиональное учреждение Республики Саха (Якутия)  
«Якутский сельскохозяйственный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения**

На базе среднего общего образования  
Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**

Техник-технолог

**Одобрено протоколом  
педагогического совета:**

Протокол №5 от 13.06.2024 г.

**Утверждено Приказом  
ГБПОУ РС(Я) «Якутский  
сельскохозяйственный техникум»**

Приказ № 01-03/01-10 от 03.09. 2024 г.

А.П. Самсонов

**Согласовано с предприятием-  
работодателем Акционерное  
общество «Агрохолдинг «Туймаада»** генеральный директор

П.С. Ефремов



2024 год

## Лист согласования

Программа подготовки специалиста среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 мая 2022 г. №343 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 21 июня 2022 года. Регистрационный № 68942) с учетом потребностей работодателей и соответствует современным требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника. Программа рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

СОГЛАСОВАНО:

Зав. методработой

ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»

М.К. Тимофеева

Протокол заседания методического совета ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» № 9 от 23.05.2024 г.

Зам. Директора по учебной работе

ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»



В.А. Большакова

« 26 » августа 2024 г.

Генеральный директор  
Акционерного общества  
Агрохолдинг «Туймаада»



П.С. Ефремов

« 26 » августа 2024 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>8</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	
3.2. Профессиональные стандарты	
3.3. Осваиваемые виды деятельности	11
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	
4.1. Общие компетенции	13
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	32
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>41</b>
5.1. Учебный план	41
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	43
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем мест	43
5.4. Календарный учебный график	46
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	47
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	47
5.7. Практическая подготовка	47
5.8. Государственная итоговая аттестация	48
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>49</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	49
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	49
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	50
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	50
<b>Перечень приложений к ОПОП-П:</b>	
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 специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующего ФГОС среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

– 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 просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от 30 августа 2019 № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040);

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

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	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от 30 августа 2019 № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040);	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;	
Квалификация (-и) выпускника	Техник -технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	
Направленности (при наличии)	молочное	
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 г. 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 г. 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 часов	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>1908</b>	<b>1534</b>
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	380	220
общепрофессиональный цикл	270	214
профессиональный цикл	1258	1100

в т.ч. практика:	<i>684</i>	<i>684</i>
- учебная	<i>216</i>	<i>216</i>
- производственная по профилю специальности	<i>324</i>	<i>324</i>
- преддипломная	<i>144</i>	<i>144</i>
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>	<b>828</b>	<b>280</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	332	154
ОП.06 Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	78	38
ОП.07 Технология национальных продуктов	64	26
ОП.10 Основы фермерского дела	48	20
ОП.11 Основы животноводства	32	16
ОП.13 Охрана труда	32	16
МДК.02.02 Учет и отчетность молока и молочных продуктов	78	38
<b>ГИА в форме демонстрационного экзамена +дипломная работа</b>	<b>216</b>	
Всего	<b>2952</b>	<b>1814</b>

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» от 30 августа 2019 № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)	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/02.4 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/02.4 Проведение 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
				С/03.5 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	ЕТКС	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов 4 разряда	- Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную. - Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштеков, ромштеков, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свинной, телячьей, бараньей и т.п.

				- Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.
	ЕКСД	Общепромышленные квалификационные характеристики Должностей работников, занятых на предприятиях, В учреждениях и организациях	Техник-технолог	<p>Разрабатывает под руководством более квалифицированного специалиста прогрессивные технологические процессы и оптимальные режимы производства на простые виды продукции или ее элементы, обеспечивая соответствие разрабатываемых проектов техническим заданиям и действующим нормативным документам по проектированию, соблюдение высокого качества продукции, сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление.</p> <p>Устанавливает пооперационный маршрут обработки деталей и сборки изделий в процессе их изготовления и контроль по всем операциям технологической последовательности.</p> <p>Составляет карты технологического процесса, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию. Участвует в проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов техники и технологии, в составлении технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента, предусмотренных разработанной</p>

				<p>технологией, во внедрении технологических процессов в цехах, в выявлении причин брака продукции, в подготовке предложений по его предупреждению и ликвидации. Оформляет изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывает их с подразделениями предприятия. Принимает участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает подетальные и пооперационные материальные нормативы, нормы расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономическую эффективность проектируемых технологических процессов. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования. Участвует в испытаниях технологического оборудования, в проведении экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства.</p>
--	--	--	--	---

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих: <b>12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</b>	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих <b>12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</b>

## 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	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>

		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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
психологические основы деятельности коллектива		
психологические особенности личности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
правила оформления документов		

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-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	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общепотребительные 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	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья



<p>х технологических линиях производства молочной продукции</p>		У 1.1.01	<p>Умения:</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		З 1.1.01	<p>Знания: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	Н 1.2.01	<p>Навыки/практический опыт:</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		Н 1.2.02	<p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		Н 1.2.03	<p>Упаковка и маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		Н 1.2.04	<p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>
		У 1.2.01	<p>Умения:</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья</p>
		У 1.2.02	<p>Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		У 1.2.03	<p>Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p>
		У 1.2.04	<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
У 1.2.05	<p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		

		У 1.2.06	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.2.07	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.08	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		З 1.2.01	Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.03	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.04	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.08	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
		З 1.2.09	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья

		З 1.2.10	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.1.01	Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.1.01	Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции и регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
		У 2.2.01	Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
		З 2.2.01	Знания: правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: Проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

процессе производства молочной продукции.	У 2.3.01	Умения: Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.02	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
	У 2.3.03	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.04	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.05	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.06	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
	У 2.3.07	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.08	Осуществлять подготовительные работы и химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.09	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
	У 2.3.10	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	У 2.3.11	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
З 2.3.01	Знания:	

			Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним
		З 2.3.02	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 2.3.03	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.04	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.05	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.3.06	Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.07	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		У 3.1.01	Умения: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт

			производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.01	Знания: Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.02	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.2.01	Умения: Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.2.01	Знания: Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
		Н 3.3.02	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 3.3.01	Умения: Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.01	Знания:

			Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: работы в трудовом коллективе
		У 3.4.01	Умения: контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.4.01	Знания: Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 3.4.02	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		З 3.4.03	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 3.4.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		Н 3.5.01	Навыки/практический опыт: Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.
		У 3.5.01	Умения: Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		З 3.5.01	Знания: Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

ВД 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов»	ПК 4.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 4.1.01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 4.1.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 4.1.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 4.1.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 4.1.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 4.1.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 4.1.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
		З 4.1.01	Знания: Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убюю, требования стандартов на скот для убоя
		З 4.1.02	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		Н 4.2.01	Навыки/практический опыт:



ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 4.2.02	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 4.2.03	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
	Н 4.2.04	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 4.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 4.2.06	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 4.2.07	Упаковка и маркировка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 4.2.08	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	У 4.2.01	Умения: Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
	У 4.2.02	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 4.2.03	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 4.2.04	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		У 4.2.05	Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.2.06	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.2.07	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 4.2.08	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 4.2.09	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		З 4.2.01	Знания: Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		З 4.2.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.03	Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		З 4.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		З 4.2.05	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.06	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции

		З 4.2.07	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 4.2.08	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 4.2.09	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.10	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.2.11	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 4.2.12	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 4.2.13	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 4.2.14	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 4.3. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.3.01	Умения: Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	У 4.3.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	З 4.3.01	Знания: Правила приемки сырья и полуфабрикатов; маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	З 4.3.02	индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК 4.4. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
	У 4.4.01	Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	З 4.4.01	Знания: правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК. 4.5. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: Проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	У 4.5.01	Умения: Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
	У 4.5.02	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

		У 4.5.03	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.5.04	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.5.05	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 4.5.06	Осуществлять подготовительные работы, химический и физико-химический анализ для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения и контроль их выполнения
		У 4.5.07	Осуществлять сырьё, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.5.08	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 4.5.09	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.5.10	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		З 4.5.01	Знания: Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции, методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		З 4.5.02	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним
		З 4.5.03	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 4.5.04	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества

			исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.5.05	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.5.06	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.5.07	Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.5.08	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ПК 4.6. Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	Н 4.6.01	Навыки/практический опыт: Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 4.6.02	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.6.03	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.6.04	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 4.6.05	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 4.6.01	Уметь: Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья

		У 4.6.02	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
		У 4.6.03	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья
		У 4.6.04	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 4.6.05	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.6.06	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 4.6.07	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 4.6.08	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
		У 4.6.09	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 4.6.10	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 4.6.01	Знать: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
		З 4.6.02	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		З 4.6.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		З 4.6.04	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
		З 4.6.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

			на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		3 4.6.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 4.6.07	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 4.6.08	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		3 4.6.09	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

#### 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
<b>ВД 01</b> Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с



					эксплуатационной документацией
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль		ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

		качества готовой молочной продукции.			
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, 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.			ТФ В/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Обеспечение деятельности структурного подразделения.	ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	ОТФ 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	
		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 учётно-отчётную документацию.			

ВД по запросу работодателя I	ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих: <b>12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</b>	ПК 4.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/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 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			ТФ А/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 4.3. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов,		<b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	ТФ В/01.4

		производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.		животного происхождения	
		ПК 4.4. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.			ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК. 4.5. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.		ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																											
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																		
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4
Обязательная часть образовательной программы																													
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>																												
СГ.01	История России					О				О																			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности						О	О																					
СГ.04	Физическая культура	О			О					О																			
СГ.05	Основы бережливого производства	О	О	О	О					О																			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О																							
СГ.07	Язык Саха	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				О					О																			
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О																										
ОП.02	Метрология и стандартизация	О	О	О		О																							
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О			О																							
ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания																												









## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>				
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>448</b>	<b>278</b>	<b>2, 3</b>
СГ.01	История России	48		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	72	2, 3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	28	3
СГ.04	Физическая культура	100	100	2,3
СГ.05	Основы бережливого производства	56	16	3
СГ.06	Основы финансовой грамотности	72	30	3
СГ.07	Язык Саха	32	32	3
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>690</b>	<b>274</b>	<b>1,2,3</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>690</b>	<b>274</b>	<b>1,2,3</b>
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	48	20	3
ОП.02	Метрология и стандартизация	48	20	2
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	80	36	3
ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	78	26	2
ОП.07	Технология национальных продуктов	64	26	3
ОП.08	Деловой русский язык	36	16	3
ОП.09	Основы исследовательской деятельности	48	20	3
ОП.10	Основы фермерского дела	48	20	3
ОП.11	Основы животноводство	32	-	1
ОП.14	Охрана труда	32	16	1
МДМ.01	Основы автоматизации процессов			2
ОП.04	Процессы и аппараты	106	44	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	70	30	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1598</b>	<b>476</b>	<b>2</b>
<b>ПМ.01</b>	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<b>670</b>	<b>166</b>	<b>2</b>

МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	322	148	2
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	120	-	2
УП.01	Учебная практика	72	72	2
ПП.01	Производственная практика	144	144	2
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	12		
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>354</b>	<b>80</b>	2,3
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	84	54	2,3
МДК.02.02	Учет и отчетность молока и молочных продуктов	78		
УП.02.01	Учебная практика	72	72	3
ПП.02.01	Производственная практика	108	108	3
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	12		2
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>160</b>	<b>32</b>	3
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	76	32	3
УП.03.01	Учебная практика	36	36	3
ПП.03.01	Производственная практика	36	36	3
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	12		3
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих</b>	<b>270</b>	<b>52</b>	2
МДК 04.01	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	114	52	2
УП.04.01	Учебная практика	72	72	2
ПП.04.01	Производственная практика	72	72	2
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	12		2
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>		3
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>2952</b>	<b>1852</b>	
<b>Срок обучения</b>		1 г. 10 мес.		

### 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	ОП.06 Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	78	ПОП-П/работодатель	ПК «Туймаада»
2	ОП.07 Технология национальных продуктов	64	ПОП-П/работодатель	ПК «Туймаада»
3	ОП.10 Основы фермерского дела	48	ПОП-П/работодатель	МСХ РС(Я)
4	ОП.11 Основы животноводства	32	ПОП-П/работодатель	ПК «Туймаада»
5	ОП.13 Охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	ПК «Туймаада»
6	МДК.02.02 Учет и отчетность молока и молочных продуктов	78	ПОП-П/работодатель	ПК «Туймаада»
	<b>Всего</b>	<b>332</b>		

### 5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте) ООО "Учебно-производственное хозяйство ЯСХТ", ООО ПК «Туймаада»

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учет количества и качества, поступающего в цех переработки молочного сырья;</li> <li>- распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества</li> <li>- самостоятельная выработка молочной продукции;</li> <li>- определение качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- расчет расхода сырья и норм выхода продукции</li> <li>- оформление дневников практики и защита</li> </ul>	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из молочного сырья	72	2	Молочный цех	Технолог
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение условия для осуществления технологического</li> </ul>	ПМ.01	Организация и ведение технологического	144	2	Молочный цех	Технолог

	<p>процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</li> <li>- выполнение функций дублера мастера цельномолочных продуктов;</li> <li>- подготовка, оформление и защита отчетов практики</li> </ul>		<p>процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из молочного сырья</p>				
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;</li> <li>- Распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</li> <li>- Выработка молочной продукции;</li> <li>- Определить качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- Расчет расхода сырья и норм выхода продукции</li> <li>- Оформление соответствующих документов, защита</li> </ul>	ПМ.02	<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из молочного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	72	5	Молочный цех	Технолог
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов, колбасных изделий, полуфабрикатов;</li> <li>- контроль технологического процесса производства молочных продуктов;</li> </ul>	ПМ.02	<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из молочного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	108	5	Молочный цех	Технолог
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести таблицу учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> </ul>	ПМ.03	<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	36	6	Молочный и мясной цеха	Технолог

	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией						
	- планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	6	Молочный и мясной цеха	Технолог
4	- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству мясных продуктов колбасных изделий и полуфабрикатов; - вести технологический процесс производства мясной продукции, полуфабрикатов; - подготовка, оформление и защита отчетов практики	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	72	4	Мясной цех	Технолог



### **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 **19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения** являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### **5.7. Практическая подготовка**

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах 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 (на рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

#### **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; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). 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 обеспечению 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-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда

### **Лаборатории:**

- Компьютерные прикладные программы в профессиональной деятельности
- Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- Технологии производства продукции животноводства

### **Мастерские:**

- Производство продуктов питания животного происхождения

### **Спортивный комплекс**

- спортивный зал

### **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 (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

### **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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов

составляет (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме.