МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«ЯКУТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РС(Я) «ЯСХТ»
_____ А.П.Самсонов
«30» августа 2022 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Код и наименование специальности

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Вид подготовки - **базовый**

Квалификация – **техник-технолог**

Форма обучения –**очная**

Нормативный срок освоения программы - **2 года 6 месяцев**

Якутск 2022

e get a

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
Подпись

Протокол заседания методического совета ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»
№ 1 «29» августа 2022 г.

Зам. директорапо учебной работе
ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» _____ В.А. Большакова
Подпись

«29» августа 2022 г.

От работодателя:

Генеральный директор
АО Агрохолдинг «Туймаада» _____ Ефремов Петр Семенович
Подпись

«30» августа 2022 г.

МП

e get a

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения реализуется по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ПОО с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) 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).

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения составляют:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 мая 2022 г. №343;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями на 28 августа 2020 года);
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего

образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Одобрено решением Научно- методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014г.);

- Правила приема на обучение по образовательным программам СПО ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум» от 28.02.2022;
- Режим занятий обучающихся, утверждено приказом ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум» №01-04/20-а от 28.02.2020;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум», утвержденный Приказом №01-04/20-а от 28.02.2020;
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающегося в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ», утвержденное Приказом №01-04/20-а от 28.02.2020;
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденный Приказом №01-04/20-а от 28.02.2020;
- Положение об языках обучения в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум» Приказ №01-04/20-а от 28.02.2020
- Положение о формировании фонда оценочных средств по основным профессиональным образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
- Положение об организации, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентов ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
- Положение о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WORLDSKILLS в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум», утвержденный Приказом №01-03/123-п от 22.11.2019;
- Положение об организации процедуры аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум» Приказ №01-04/20-а от 28.02.2020;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утв. МОН РФ от 22.01.2015г. №ДЛ-1/05вн;
- Методические рекомендации о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ВД – вид

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ОПБ – обязательный профессиональный блок

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДПБ - дополнительный профессиональный блок;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

КУГ – календарный учебный график.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ППССЗ

2.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развития у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения будет готов к выполнению следующих профессиональных видов деятельности:

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья;
- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии рабочего «Изготовитель мясных полуфабрикатов»;
- Выполнение работ по профессии рабочего «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»;
- Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

ППССЗ ориентировано на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

2.2 Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки специальности при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 6 месяцев

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается не более чем на 1 год.

2.3 Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	64	2092
Самостоятельная работа		212
Учебная практика	13	468
Производственная практика (по профилю специальности)	18	648
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	20	-
итого	**130**	3960

2.4 Требования к поступающим

Требования регламентируются Правилами приема граждан в Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Саха (Якутия) «Якутский сельскохозяйственный техникум» на 2022-2023 учебный год (далее Правила приема), разработанной в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152–ФЗ «О персональных данных», Законом Республики Саха (Якутия) от 15 декабря 2014 г. 1401-З N 359-V «Об образовании в Республике Саха (Якутия)», Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 “Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования”, приказом Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № 222 "О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457"(Зарегистрирован 27.05.2021 № 63651).

Согласно п. 1.2. Правил приема для получения среднего профессионального образования прием граждан в образовательную организацию осуществляется по заявлениям лиц: имеющих среднее (полное) общее образование или начальное профессиональное образование; имеющих среднее(полное) общее образование, основное общее образование или среднее профессиональное образование, высшее профессиональное образование.

Прием на обучение по образовательным программам за счет бюджетных ассигнований Республики Саха (Якутия) является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона (п.1.3 Правил приема).

Абитуриент должен представить:

-оригинал или ксерокопию документа, удостоверяющего его личность, гражданство;

- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;

- 4 фотографии.

2.5 Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения востребованы в перерабатывающих организациях АПК республики различных организационно-правовых форм.

2.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения подготовлен к:

- освоению ООП ВО;

-освоению ООП ВО в сокращенные сроки по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень баклавриата).

2.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователямиППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Техникума;

- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения;

- администрация и коллективные органы управления;

- абитуриенты и их родители, работодатели.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1 Область профессиональной деятельности

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

3.2 Объекты профессиональной деятельности

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока, мяса и мясных, молочных продуктов;
- готовая мясная и молочная продукция;
- рецептуры молочной и мясной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

3.3 Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья;
- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии рабочего «Изготовитель мясных полуфабрикатов»;
- Выполнение работ по профессии рабочего «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»;
- Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

4.1 Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
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
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
2. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 2.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 2.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3. Обеспечение безопасности,	ПК 3.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных,

прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
	ПК 3.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 3.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
4. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 4.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
	ПК 4.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 4.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
5. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 5.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.5.	Вести учётно-отчётную документацию
6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»	ПК 6.1.	Технологическое обеспечение производства цельномолочной и кисломолочной продукции
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	ПК 7.1.	Технологическое обеспечение производства мясных полуфабрикатов
8. Автоматизация и цифровизация производства	ДПК 8.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем;
	ДПК 8.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами;
	ДПК 8.3	Выполнять цифровизацию процессов

4.3 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 01 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.	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
		У 1.1.01	**Умения:** Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		З 1.1.01	**Знания:** Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 1.2.01	**Навыки/практический опыт:** Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02	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
		Н 1.2.03	Упаковка и маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.04	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
		У 1.2.01	**Умения:** Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		У 1.2.02	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.03	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.05	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

		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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 2.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 2.1.01	**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 2.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и

			расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.1.01	**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 2.1.02	Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 2.1.03	Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 2.1.04	Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 2.1.05	Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 2.1.06	Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 2.1.07	Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
		З 2.1.01	**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 убою, требования стандартов на скот для убоя
		З 2.1.02	Виды, направления продуктивности, характеристики

			пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	ПК 2.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Н 2.2.01	**Навыки/практический опыт:** 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 2.2.02	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 2.2.03	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 2.2.04	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 2.2.05	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.2.06	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 2.2.07	Упаковка и маркировка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 2.2.08	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 2.2.01	**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 2.2.02	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 2.2.03	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.2.04	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 2.2.05	Эксплуатировать оборудование для производства, упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 2.2.06	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

			технологических линиях
		У 2.2.07	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.2.08	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 2.2.09	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		З 2.2.01	**Знания:** Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		З 2.2.02	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.03	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 2.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		З 2.2.05	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		З 2.2.06	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 2.2.07	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 2.2.08	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 2.2.09	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.10	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.2.11	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 2.2.12	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 2.2.13	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на

			автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 2.2.14	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
ВД 03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 3.1. 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 3.1.01	**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 3.1.01	**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 3.1.01	**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 3.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для	Н 3.2.01	**Навыки/практический опыт:** контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
		У 3.2.01	**Умения:** контролировать

	дальнейшей промышленной переработки.		производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
		З 3.2.01	**Знания:** правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 3.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	Н 3.3.01	**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
		У 3.3.01	**Умения:** Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.3.02	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
		У 3.3.03	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 3.3.04	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

			животного происхождения
		У 3.3.05	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.3.06	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 3.3.07	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.3.08	Осуществлять подготовительные работы и химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.3.09	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 3.3.10	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.3.11	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		З 3.3.01	**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 3.3.02	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 3.3.03	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 3.3.04	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.3.05	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 3.3.07	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 04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 4.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Н 4.1.01	**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 4.1.01	**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
		У 4.1.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.1.01	**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 4.1.02	индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ПК 4.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	Н 4.2.01	**Навыки/практический опыт:** контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
		У 4.2.01	**Умения:** контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и

	переработки.		непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
		З 4.2.01	**Знания:** правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК. 4.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Н 4.3.01	**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
		У 4.3.01	**Умения:** Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
		У 4.3.02	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 4.3.03	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.3.04	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.3.05	Обрабатывать результаты лабораторных исследований

			сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 4.3.06	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 4.3.07	Осуществлять сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.3.08	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 4.3.09	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 4.3.10	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		З 4.3.01	**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 4.3.02	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 4.3.03	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		З 4.3.04	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 4.3.05	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.3.06	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 4.3.07	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 4.3.08	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
ВД 05 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 5.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 5.1.01	**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 5.1.02	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		У 5.1.01	**Умения:** Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 5.1.02	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 5.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 5.1.01	**Знания:** Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
		З 5.1.02	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
	ПК 5.2. Планировать	Н 5.2.01	**Навыки/практический опыт:**

	выполнение работ исполнителями.		Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 5.2.01	**Умения:** Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 5.2.01	**Знания:** Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 5.3.01	**Навыки/практический опыт:** Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
		Н 5.3.02	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 5.3.01	**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 5.3.01	**Знания:** Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 5.3.02	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 5.4. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 5.4.01	**Навыки/практический опыт:** работы в трудовом коллективе
		У 5.4.01	**Умения:** Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 5.4.02	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 5.4.01	**Знания:** Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 5.4.02	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		З 5.4.03	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		З 5.4.04	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	ПК 5.5. Вести учётно-отчётную	Н 5.5.01	**Навыки/практический опыт:** Ведение учетно-отчетной

	документацию.		документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.
		У 5.5.01	**Умения:** Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		З 5.5.01	**Знания:** Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ВД 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»	ПК 6.1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»	Н 6.1.01	**Навыки/практический опыт:** Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н 6.1.02	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.03	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.04	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими

			инструкциями
		Н 6.1.05	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из молочного сырья и технологических процессов их производства
		Н 6.1.06	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		У 6.1.01	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.02	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья
		У 6.1.03	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 6.1.04	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		У 6.1.05	Определять технологическую эффективность работы

			оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья
		У 6.1.06	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.07	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.08	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.09	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.10	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 6.1.11	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из

			молочного сырья), в том числе в электронном виде
		У 6.1. 12	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из молочного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
		З 6.1.01	**Знания:** Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья
		З 6.1.02	Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья
		З 6.1.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья
		З 6.1.04	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		З 6.1.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		З 6.1.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 6.1.07	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 молочного сырья
		З 6.1.08	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из молочного сырья
		З 6.1.09	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 6.1.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из молочного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		З 6.1.11	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из молочного сырья
		З 6.1.12	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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	ПК 7.1. Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	Н 7.1.01	**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 7.1.02	Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 7.1.03	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 7.1.04	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 7.1.05	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 7.1.01	**Уметь:** Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
		У 7.1.02	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему

			и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
		У 7.1.03	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья
		У 7.1.04	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 7.1.05	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 7.1.06	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 7.1.07	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 7.1.08	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
		У 7.1.09	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 7.1.10	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 7.1.01	**Знать:** Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства

			продуктов питания из мясного сырья
		З 7.1.02	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		З 7.1.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		З 7.1.04	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
		З 7.1.05	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
		З 7.1.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 7.1.07	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
		З 7.1.08	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на

			новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		З 7.1.09	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
ДВД 08 Автоматизация и цифровизация производства	ДПК 8.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем;	Н 8.1.01	**Навыки/практический опыт:** применения отраслевых автоматизированных систем;
		У 8.1.01	**Умения:** Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 8.1.01	**Знания:** Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
	ДПК 8.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами;	Н 8.2.01	**Навыки/практический опыт:** применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;
		У 8.2.01	**Умения:** Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом

			обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
		У 8.2.02	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
		З 8.2.01	**Знания:** Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	ДПК 8.3 Выполнять цифровизацию процессов	Н 8.3.01	**Навыки/практический опыт:** Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		У 8.3.01	**Умения:** Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями
		З 8.3.01	**Знания:** Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4.4 Личностные результаты

В процессе реализации программы воспитания в течение всего периода освоения ППССЗ обучающийся должен достичь следующих личностных результатов:

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

5.1 Учебный план

Учебный план (приложение 1) определяет следующие характеристики специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственных итоговых аттестаций, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускных квалификационных работ, в рамках государственных итоговых аттестаций;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения предполагает изучение следующих учебных циклов:

- социально- гуманитарный – СГ;
- профессиональный – П.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть ППССЗ, предусмотренная ФГОС в количестве 1122 максимальных часа (30%), с учетом целей и задач практико-ориентированного образования, региональных особенностей ведения сельскохозяйственного производства и содержания образовательного и профессионального стандарта, распределена следующим образом:

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Максимальная учебная нагрузка, час	
		всего по учебному плану	в том числе выделено из вариативной части ФГОС
1	2		
ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	90	90
ОП.07	Технология национальных продуктов	64	64
ОП.08	Деловой русский язык	36	36
ОП.09	Основы исследовательской деятельности	48	48
ОП.10	Основы фермерского дела	48	48
МДК.02.01	Технология приемки и производства мяса и мясных продуктов	262	162
УП.02.01	Учебная практика	72	72
ПП.02.01	Производственная практика	144	144
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	18	18
МДК.04.01	Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья	216	122
УП.04.01	Учебная практика	72	72
ПП.04.01	Производственная практика	72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	18	18
МДК.08.01	Автоматизация и цифровизация производства	36	36
УП.08.01	Учебная практика	72	72
ПП.08.01	Производственная практика	36	36
ПМ.08.ЭК	Экзамен по модулю	12	12
	Итого	-	**1122**

Циклы СГ состоят из дисциплин:

- СГ.01 История России

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

СГ.04 Физическая культура

СГ.05 Основы бережливого производства

СГ.06 Основы финансовой грамотности

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики (по профилю специальности). Учебным планом предусмотрено рассредоточенное и концентрированное проведение учебных и производственных практик в учебных аудиториях и организациях различных форм собственности в соответствии с Соглашением о сотрудничестве.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных, ПМ.02 Организация и ведение

технологического процесса производства продукции на автоматизированных на 2 курсе и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Обязательная часть профессионального цикла базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». В период обучения с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы.

Учебный процесс организован в режиме шести дневной учебной недели, занятия группируются парами.

На 1 курсе предусматривается подготовка обучающихся по рабочей профессии «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции» и на 2 курсе – «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

5.2 Программы учебных дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» и приняты цикловыми комиссиями.

Программы дисциплин

Индексы дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины	№ приложения
СГ.01	История России	2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4
СГ.04	Физическая культура	5
СГ.05	Основы бережливого производства	6
СГ.06	Основы финансовой грамотности	7
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	8
ОП.02	Метрология и стандартизация	9
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	10
ОП.04	Процессы и аппараты	11
ОП.05	Основы автоматизации процессов	12
ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	13
ОП.07	Технология национальных продуктов	14
ОП.08	Деловой русский язык	15
ОП.09	Основы исследовательской деятельности	16
ОП.10	Основы фермерского дела	17

5.3 Программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Программы профессиональных модулей, преддипломной практики разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ» и приняты цикловыми комиссиями.

Программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Индексы ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование ПМ	№ приложения
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	18
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	19
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	20
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	21
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	22
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	23
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	24
ПМ.08	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	25
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	26
ГИА	Государственная итоговая аттестация	27

5.4 Программы учебной и производственной практик

Программы практик профессиональных модулей являются приложением к ППССЗ и разработаны в соответствии с Положением «Об учебной и производственной практике студентов», Методических рекомендаций о порядке разработки, структуре, содержании и утверждении программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ». Разработанные программы практик, рассмотрены на заседании ЦК и утверждены заведующим производственной практикой. Программы производственных практик имеют согласование с представителем работодателей.

Программы практик

Индексы УП, ПП в соответствии с учебным планом	Наименование УП, ПП	Код, формируемой ПК	№ приложения
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3.	18.1
ПП.01.01	Производственная практика по профилю специальности	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3.	18.2
УП 02.01	Учебная практика	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	19.1

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	19.2
УП 03.01	Учебная практика	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	20.1
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	20.2
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	21.1
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	21.2
УП 05.01	Учебная практика	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	22.1
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	22.2
УП 06.01	Учебная практика	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	23.1
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	23.2
УП 07.01	Учебная практика		24.1
ПП.07.01	Производственная практика		24.2
УП 08.01	Учебная практика		25.1
ПП.08.01	Производственная практика		25.2

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о контроле знаний и промежуточной аттестации студентов и Положением об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих(междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений, обучающихся поэтапным требованиям ППССЗ.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практикам.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные техникумом документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникум в качестве внештатных экспертов могут быть привлечены представители работодателей.

Для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю, кроме преподавателей междисциплинарного курса, мастера производственного обучения, приглашается представитель от работодателя.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.2 Требования к ВКР

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (далее –ДЭ).

Организационную работу по дипломным работам студентов проводит ЦК в сроки, предусмотренные учебным планом, но не позднее, чем за 6 месяцев до защиты дипломных работ

Тематика дипломной работы разрабатывается преподавателями техникума, рассматривается и принимается соответствующей ЦК, утверждается распорядительным актом (приказом) директора техникума. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению ВКР определены в Положении об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальности студентов ГБПОУ РС (Я) «Якутский сельскохозяйственный техникум», осваивающих основные профессиональные образовательные программы ФГОС СПО.

Списки студентов-дипломников и их руководителей готовит ЦК, а утверждается приказом директора техникума.

Законченная дипломная работа, подписанная студентом, представляется дипломником руководителю, не позднее, чем за 9 дней до защиты. Руководитель составляет отзыв о выполненной работе

При успешном прохождении предварительной защиты дипломник получает направление на рецензирование и передает свою дипломную работу и бланк рецензии установленного образца рецензенту не позднее, чем за 6 дней до защиты.

Рецензия, подписанная рецензентом, вместе с дипломной работой представляется секретарю ГИА не позднее, чем за 3 рабочих дня до защиты дипломной работы.

ДЭ (при наличии) предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками реальных практических задач профессиональной деятельности. Задания ДЭ разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом работодателей.

Техникум обеспечивает предварительное проведение инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения ДЭ.

6.3 Порядок организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), которые создаются техникумом по каждой реализуемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для проведения ДЭ в составе ГЭК образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения ДЭ в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

Председатель ГЭК по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может быть предложен в союз для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения ДЭ.

В ходе проведения ДЭ в составе ГИА председатель и члены ГЭК присутствуют на ДЭ в качестве наблюдателей.

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Программа ГИА по специальности 19.02.07 Технология продуктов питания животного происхождения, базовая подготовка, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Защиты ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца.

7 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

7.1 Кадровое обеспечение

Реализация в техникуме ППССЗ по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, в т.ч. занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, посещение занятий «Школы начинающего педагога», участие в педагогических чтениях, конференциях, смотрах-конкурсах, образовательных практических семинарах, работе круглых столов, работа в учебно-методических объединениях ПОО СПО Республики Саха (Якутия).

7.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение;

В соответствии с требованиями п.7.16 ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в, базовая подготовка которой включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, базовая подготовка (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 19 мая 2022 г. №343 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 21 июня 2022 года. Регистрационный № 68942);
- учебный план специальности;
- перечень программ дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ;
- программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной);
- программы ГИА и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- фонды оценочных средств;

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- программу дисциплины (модуля);
- поурочные планы,
- инструкционные карты (или рабочая тетрадь) для выполнения лабораторно-практических работ;
- краткий курс лекций,
- методические рекомендации (указания) студентам по выполнению СРС по очной форме обучения;
-методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,

-методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)

-методические указания по выполнению контрольных работ по заочной форме обучения;

-методические указания по прохождению производственных практик;

- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, в том числе комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля.

- темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами подруководством преподавателя.

Программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями техникума в строгом соответствии с требованиями ФГОССПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В программах дисциплин (профессиональных модулей)представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда техникума за последние 5 лет.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине и по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5-10 лет, а также справочно-библиографическими и периодическими изданиями, российскими журналами в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Информационно-библиотечный центр располагает компьютерным залом на 12 мест с открытым доступом к сети Интернет. Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра техникума на базе программы "MAPK-SGL", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов. Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к контентам по сельскому хозяйству электронно-библиотечной системы издательства «Лань» и Национальной библиотеки Республики Саха Якутия.

Сведения
о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов, и средств обеспечения образовательного процесса, по ППССЗ 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, реализуемой в техникуме

Наличие учебной и учебно-методической литературы

№/п	Цикл дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методическойлитературы, шт.		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника, шт.	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров, %
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения					
1	социально-гуманитарные дисциплины	16	308	7	46
2	профессиональный цикл	153	2459	98	25

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

п/п	Наименование дисциплины, МДК (или ПМ)	Автор, название, место* издания, издательство	Количество экземпляров	Год издания	Гриф
	ППССЗ 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки, квалификация - Техник-технолог				
	социально- гуманитарный цикл				
1.	СГ.01 История России	История: Учеб. /Под ред. В. В.Артемова, Ю. Н. Лубченков. – М.: Академия	25	2015	Рек. ФИРО №486 от 13.12. 2010 г.
2.		История России с древнейших времен до наших дней: Учеб. /Под ред. Н. А. Сахарова. – М.: Проспект	50	2012	
3.	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Безкоровайнова Г. Т., Соколова Н. И. PlanetofEnglish: Учебник. – М.: Академия	25	2015	Рек. ФИРО № 189 от 10.05.2012 г.
4.		Белоусова А.Р., Мельчина О.П.Английский язык: Уч. пос. - Лань	25	2010	Доп. МСХ РФ
5.		Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: Учебник. – Ростов на /Д.: Феникс	52	2008	Доп. МО РФ
6.	СГ.03 Безопасность	Безопасность жизнедеятельности: Учебник / Под ред. Э.А. Арустамова – М.:	5	2012	"ФИРО"

	жизнедеятельности	Академия			
7.		Сапронов Ю.Г. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учеб.пособие. – М.: Академия	25	2010	Доп. МО РФ для СПО
8.		Балакирев Н. А., Перельдик Д. Н., Домский И. А.Содержание, кормление и болезни клеточных пушных зверей уч. Пос. Лань	25	2013	Доп. УМО вузов РФ по обр. в обл. зоот. и ветер.
9.	СГ.04 Физическая культура	Бишаева А. А.Физическая культура: уч. - М.: Академия	15	2014	Рек. ФИРО № 410 от 2.07.2009 г.
10.		Спортивные игры: Уч. / Под ред. Ю.Д. Железняк - М.: Академия	7	2008	Рек. УМО вузов
11.		Бирюков А.А.Спортивный массаж: Уч. – М.: Академия	1	2008	Доп. МО и Н РФ
12.		Кусков А.С.Туристское ресурсоведение: Уч. пособие. – М.: Академия	1	2008	Рек. УМО вузов
13.		Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич. Физическая культура: уч. пос. – М.: Академия	15	2007	Доп. МО РФ
14.		Родиченко В. С. Твой олимпийский учебник: уч. - Советский спорт	32	2006	
15.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	В. Н. Чапек, А. Х. Попова, А. И. Калинин Малое предпринимательство России. Организация, экономика, управление: Уч. пособие. – Ростов на /Д.: Феникс	1	2010	
16.		Пономарева З. М. Деловые игры в коммерческой деятельности: практикум. – М.: Дашков и К	1	2009	
17.		Ершова И. В. Предпринимательское право: Учебник. – М.: Юриспруденция	15	2009	
18.		Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: Учебник. – М.: Академия	9	2009	
19.		Крутик А.Б. Решетова М.В. Основы предпринимательской деятельности.: Учеб.пособие.- М.: Академия	15	2008	Доп. УМО
	Профессиональный цикл				
1.	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Медведева Г. П.Деловая культура уч.Академия	15	2014	Рек. ФИРО №336 от 4 окт. 2010 г.
2.		Шеламова Г. М.Этикет деловых отношений уч. Пос. Академия	15	2010	Доп. Эксп. Сов. По проф. Обр.
3.		Борисов В. К., Панина Е. М., Панов М. И.Этика деловых отношений уч. ИНФРА-М	10	2009	Доп. Мин-вом обр. РФ
4.		Шеламова Г. М.Деловая культура и психология общения уч.Академия	10	2009	Доп. Эксп. Сов. По проф обр.
5.		Усов В. В.Деловой этикет уч. Пос.Академия	10	2007	
6.		Красникова Е. А.Этика и психология профессиональной деятельности уч. ИНФРА-М	25	2005	
7.		Харченко Н. Н.Охотоведение уч. Лань	25	2005	Рек. Уч-мет. Объед. По обр. в обл. лесн. Дела
8.	ОП.02 Метрология, стандартизация и сертификация	Иванов И. А., Урушев С. В., Воробьев А. А.Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте уч. Академия	15	2014	Рек. ФИРО № 131 от 21 апр. 2009 г
9.		Лихачева Е. И., Юсова О. В.Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов	1	2013	Рек. ФИРО

		уч. Пос. ИНФРА-М			
10.		Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С.Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М	1	2012	Рек. ФИРО
11.		Шарафутдинов С. С., Сибагатулин Ф. С., Балакирев Н. А.Стандартизация, технология переработки и хранения продуктов животноводства уч. Пос. Лань	1	2012	Доп. Уч.-мет. Объед. Вузов РФ по обр. в обл. зоот. И ветер.
12.		Никифоров А. Д., Бакиев Т. Л.Метрология, стандартизация и сертификация уч. Пос. Высшая школа	30	2005	Доп. Минобр. Рф
13.		Радченко Л. А.Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании уч. Пос. Феникс	4	2005	Доп. Минобр. РФ
14.		Чижикова Т. В.Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимодействия уч. Пос. КолосС	30	2004	Доп. Уч.-мет. Объед. По обр. в обл. технол. Прод. Питания
15.	ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Уч.пос. – М.: Академия	25	2014	Рек. "ФИРО"
16.		Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Уч. пос. – М.: Академия	25	2014	Рек. "ФИРО"
17.	ОП.04 Процессы и аппараты	Ботов М. И., Елхина В. Д., Голованов О. М.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания уч. Академия	5	2003	Рек. Эксп. Сов. По нач. проф. Обр. минобр. РФ
18.		Машины и аппараты пищевых производств. Кн. 1. уч. ред. В. А. Панфилов Высшая школа	1	2001	Доп. Мин-вом обр. РФ
19.	ОП.05 Основы автоматизация процессов	Бородин И. Ф., Судник Ю. А.Автоматизация технологических процессов уч. КолосС	5	2004	Рек. Мин-вом с/х РФ
20.		Загинайлов В. И., Шеповалова Л. Н.Основы автоматики уч. Колос	25	2001	
21.		Гальперин М. В.Автоматическое управление уч. ИНФРА-М	1	2010	Доп. Мин-вом обр. РФ
22.	ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Мартинчик А. Н., Королев А. А., Несвижский Ю. В.Микробиология, физиология питания, санитария уч. Академия	15	2014	Рек. ФИРО № 435 от 2 июля 2009 г.
23.		Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П.Микробиология, санитария и гигиена уч. ИНФРА-М	1	2014	Доп. Минобрнауки РФ
24.		Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова А. И.Микробиология уч. Пос. Лань	30	2011	Рек. Уч.-мет. Объед. Вузов Рос. По обр. в обл. технол. Сырья и прод. Жив. Происх.
25.		Елисеева Л. И., Степанов К. М.Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов.	30	2010	одобр. На засед. Сов. Мин-ва науки и проф. Обр. РС/Я/ от 5 апр. 2010 г.
26.		Елисеева Л. И., Степанов К. М.Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос.	30	2010	одобр. На засед. Сов. Мин-ва науки и проф.

					Обр. РС/Я/ от 5 апр. 2010 г.
27.		Госманов Р. Г., Волков А. Х., Галиуллин А. К., Ибрагимова А. И. Санитарная микробиология уч. пос. - Лань	4	2010	Рек. Уч.-мет. Объед. Вузов Рос. По обр. в обл. технол. Сырья и прод. Жив. Происх.
28.		Нетрусов А. И., Котова И. Б.Микробиология уч. Академия	15	2009	Доп. Минобрнауки РФ
29.		Горбатова К. К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов ГИОРД	23	2004	
30.		Горбатова К. К. Химия и физика молока уч. ГИОРД	7	2004	Доп. Минобр. РФ
31.		Горбатова К. К.Биохимия молока и молочных продуктов	1	2003	
32.		Крусь Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина З. В.Методы исследования молока и молочных продуктов уч. КолосС	25	2002	Рек. Минобр. РФ
33.		Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табакова Г. П. Практикум по технологии производства молока и говядины уч. Пос. КолосС	8	1999	Доп. Департ. Кадр. Политики и обр. мин-ва с/х и продов. РФ
34.		Основы биохимии уч. ред. А. А. Анисимов Высшая школа	5	1986	Доп. Мин-ом высш. И средн. Спец. обр. РФ
35.	ОП.07 Технология национальных продуктов	Степанов К. М., Васильева В. Т., Елисеева Л. И.Технология и технохимический контроль производства якутских национальных кисломолочных продуктов монография ЯНИИСХ	25	2010	
36.	ОП.08 Деловой русский язык	Антонова Е. С., Воителова Т. М. Русский язык и культура речи: Учебник. М.: Академия	30	2014	
37.		Самсонов Н. Г., Самсонова Л. П. Культура поведения и русский речевой этикет. – Якутск: Изд. Дом СВФУ	10	2012	
38.		Дускаева Л.Р. Стилистика официально-деловой речи: Учебник. – М.: Академия	25	2011	
39.	ОП.09 Основы исследовательской деятельности	Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы научно-исследовательской деятельности Учеб.пособие. – М.: Академия	31	2013	Рек. "ФИРО"
40.	ОП.10 Основы фермерского дела	В. Н. Чапек, А. Х. Попова, А. И. Калинин Малое предпринимательство России. Организация, экономика, управление: Уч. пособие. – Ростов на /Д.: Феникс	1	2010	
41.		Пономарева З. М. Деловые игры в коммерческой деятельности: практикум. – М.: Дашков и К	1	2009	
42.		Ершова И. В. Предпринимательское право: Учебник. – М.: Юриспруденция	15	2009	
43.		Сорк Д. М. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: Учебник. – М.: Академия	9	2009	
44.		Крутик А.Б. Решетова М.В. Основы предпринимательской деятельности.: Учеб.пособие.- М.: Академия	15	2008	Доп. УМО
45.		Макаров Н. Д. Предпринимательское право: Учеб. пособие.- М.:ИНФРА-М	20	2006	

46.	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С.Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М	1	2012	Рек. ФИРО
47.		Елисеева Л. И., Степанов К. М.Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос.	30	2010	
48.		Крусь. Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В.Технология молока и молочных продуктов уч. КолосС	25	2004	Доп. Мин-вом обр. РФ
49.		Елисеева Л. И.Краткий справочник специалиста молочной промышленности спр. ЯНИИСХ	25	2014	
50.		Тихомирова Н. А.Технология молока и молочных продуктов. Технология масла(технол. тетр.) уч. пос. ГИОРД	15	2011	Рек. УМО обр. в обл. технол. сырья и прод. жив. происхожд.
51.		Елисеева Л. И., Степанов К. М.Методическое пособие по учету и отчетности молока метод. пос. ЯНИИСХ	30	2010	
52.		Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табаков Г. П.Практикум по технологии производства молока и говядины уч. пос. Колос	25	1999	Доп. Департ. Кадровой политики и обр. Мин-ва с/х и прод. РФ
53.		Хозяев И. А.Проектирование технологического оборудования пищевых производств уч. пос. Лань	15	2011	
54.		Елисеева Л. И., Степанов К. М.Методическое пособие по выполнению курсового проектирования предприятий молочной промышленности метод. пос. ЯНИИСХ	30	2010	
55.		Стрельцов А. Н., Шишов В. В.Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания уч. ПрофОбрИздат	4	2002	Доп. Эксп. Сов. По нач. проф. Обр. минобр. РФ
56.		Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос. Елисеева Л. И., Степанов К. М.	30	2010	
57.		Елисеева Л. И.Методическое пособие по производству сыра метод. пос. ЯНИИСХ	25	2014	
58.		Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т. 3. Сыры спр. ред. Г. Г. Шилер ГИОРД	1	2003	
59.	ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табаков Г. П.Практикум по технологии производства молока и говядины уч. Пос. Колос	25	1999	Доп. Деп. Кадр. Пол. И обр. мин-ва с/х и продов. РФ
60.	ПМ.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	Елисеева Л. И., Степанов К. М.Методическое пособие по технохимическому контролю производства молока и молочных продуктов мет. Пос.	30	2010	

	продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
61.	ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
62.	ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Попов Н. А.Экономика отраслей АПК: Учебник. – М.: ЭКМОС	20	2009	
63.		Управление в АПК / Под ред. Ю.Б.Королева. – М.: Колос (Учебники и учеб.пособия для студентов ВУЗ).	5	2006	Доп. МСХ РФ
64.		Экономика сельскохозяйственного предприятия: Учебник / Под ред. И. А. Минаков. – М.: КолосС	10	2004	
65.		Организация сельскохозяйственного производства: Учебник. / Под ред. Ф. К. Шакирова. – М.: Колос	3	2003	
66.		Экономика и управление в сельском хозяйстве: Учебник / Под ред. Г. А. Петранева. – М.: Академия	23	2003	
67.	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	Елисеева Л. И.Краткий справочник специалиста молочной промышленности Спр. ЯНИИСХ	10	2014	
68.		Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С.Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов уч. Пос. ИНФРА-М	1	2012	Рек. ФИРО
69.		Голубева Л. В.Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельгого молока уч. пос. Лань	25	2010	
70.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих				
71.					
72.					
73.	ПМ.08 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности				

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой по ППССЗ 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативно правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	-	-
2	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	*8*	*24*
3	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	*3*	*5*
4	Справочно-библиографические издания:		
4.1	Энциклопедии (Энциклопедические словари)	*28*	*195*
4.2	Отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	*2*	*16*
4.3	Текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	-	-
5	Научная литература	-	-

Обеспечение образовательного процесса иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса, необходимыми для реализации 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/ дополнительная), направление (специальность) подготовки, квалификация (степень) наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)	Количество экземпляров, точек доступа
	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, Техник-	*Договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям Издательства «Лань»:* *- свидетельство о государственной регистрации базы данных №2011620038 «Издательства «Лань». ЭБС»;* *- свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл. №ФС77 – 42547 от 03.11.2010 г. издательства «Лань» ЭБС.*	*300 экз.*

	технолог	*Ресурсы Интернет*	*11 точек*
		Электронные учебные пособия	*25 экз.*
	социально-гуманитарный цикл		
1.	История России	*Самыгин, С.И. История (СПО). [Электронный ресурс] / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — Электрон.дан. — М.: КноРус, 2014. — 312 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53346 — Загл. с экрана.*	*1*
2.	Физическая культура	*Теория и практика физической культуры. Ежемесячный научно-теоретический журналГосударственного Комитета Российской Федерации по физической культуре и туризму,Российской Государственной Академии физической культуры. [Электронный ресурс] - Форма доступа: http //Tpfk/ infosport/ ru*	*1*
3.		*Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала. [Электронный ресурс] - Форма доступа:http // www , ihfosport. ru/ press / szr/ 1999N5/ index/htm*	*1*
4.		*Физкультура. Урок по баскетболу от MichaelJordan, мастер-класс по баскетболу. [Электронный ресурс] - http //fizkult –ura.ru/ video /basketboll*	*1*
5.	Основы финансовой грамотности	*http://www.aup.ru - электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии;* *http://www.econline.h1.ru - целью данного проекта является создание коллекции ссылок на ресурсы WWW, предоставляющие экономическую и финансовую информацию бесплатно в режиме онлайн;* *http://www.econom.nsc.ru - Экономический сервер Сибири. Виртуальная Экономическая Библиотека создается в рамках концепции непрерывного экономического образования;* *http://www.edu.ru - Российское образование. Федеральный портал;* *http://www.finansy.ru - экономические новости и сможете проследить тенденции в экономике, прочитаете актуальные публикации по экономике и финансам;* *https://mysocrat.com/ - Бесплатная электронная библиотека по экономике;* *www.infourok.ru – сайт для учителей и преподавателей;* *//www.garant.ru/ - информационно-правовой портал «Гарант»;* *http://www.consultant.ru/ - компания «КонсультантПлюс», тематический классификатор, информационный банк.*	
	Профессиональный цикл		
6.	Деловой русский язык	*Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — М.: ФЛИНТА, 2012. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/12967 — Загл. с экрана.*	*1*
7.		*Культура речевого общения. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 382 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/61395 — Загл. с экрана.*	*1*
8.	ОП.05 Основы автоматизации процессов	*Ssau.ru Борминский С. А. Электротехника и электроника [Электронный ресурс] : электрон. учеб. пособие / С. А. Борминский; Минобрнауки России, Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т)*	
9.		*Academia-moscow.ru Электротехника и электроника. УЧЕБНИК. Под редакцией доктора технических наук, профессора Ю. М. Инькова.*	
10.		*ppk. Sstu. Ru Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям). Квалификация –*	

		техник/	
11.		*college. EduNetwork. Ru Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям) — среднее профессиональное образования*	
12.	ОП.04 Процессы и аппараты	*Window. Edu. ru Колледжи и техникумы. ... Процессы и аппараты пищевых производств: Программа, контрольные задания для студентов технологических специальностей очного обучения и задания на СРС.*	
13.		*Studmed. Ru Санкт-Петербургский техникум пищевой промышленности. ... Дисциплина - Процессы и аппараты пищевых производств.*	
14.	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	*https://e.lanbook.com/book/130724*	
15.		*https://e.lanbook.com/book/130705*	
16.		*https://e.lanbook.com/reader/book/103080#56*	
17.		*https://e.lanbook.com/reader/book/130495#28*	
18.		*https://e.lanbook.com/reader/book/129234#173*	
19.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	*Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. [Электронный ресурс] / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2016. — 192 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/79325 — Загл. с экрана.*	
20.	ПМ.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынк	*https://e.lanbook.com/book/136486*	
21.		*https://e.lanbook.com/book/71135*	
22.		*https://e.lanbook.com/book/130736*	
23.		*https://e.lanbook.com/book/91519*	
24.		*https://e.lanbook.com/book/143136*	
25.		*https://e.lanbook.com/book/130724*	
26.		*https://e.lanbook.com/book/130705*	
27.	ПМ 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения	*Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Ч. 3. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 60 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/91519*	
28.		*Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 2. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2016. — 87 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/91366*	
29.		*Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 160 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/60190*	
30.		*Захарова, Л.А. Технология молока и молочных продуктов. Функциональные продукты. [Электронный ресурс] / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. — Электрон.дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 107 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/60194*	
31.		*Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. [Электронный ресурс] / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. -Электрон.дан. - СПб.: Лань, 2016. 192*	

		с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/79325	
32.		*Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 132 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/60198*	
33.		*Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 4. Технология сыра: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 52 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/91529*	
34.	ПМ 06. Выполнение работ по профессии «Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции»	*Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Часть 2. Технология сливочного масла: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2016. — 87 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/91366*	
35.		*Буянова, И.В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — Кемерово: КемТИПП, 2014. — 160 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/60190*	
36.		*https://e.lanbook.com/reader/book/129234#300*	
37.		*https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182*	
38.		*https://e.lanbook.com/reader/book/139276#182*	
39.		*https://e.lanbook.com/reader/book/107944#73*	

7.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, а также вчитальном зале библиотеки с выходом в сеть Интернет (11 рабочих мест).

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в предполагает наличие 9 учебных кабинетов,6 лабораторий (таблица).

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ

Код	Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий
СГ.01	История России	Кабинет социально-экономических дисциплин
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
СГ.04	Физическая культура	Спортивный зал
СГ.05	Основы бережливого производства	Кабинет социально-экономических дисциплин
СГ.06	Основы финансовой грамотности	Кабинет социально-экономических дисциплин
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин
ОП.02	Метрология и стандартизация	Лаборатории метрологии и стандартизации
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий
ОП.04	Процессы и аппараты	Кабинет технической механики;
ОП.05	Основы автоматизации процессов	Лаборатория электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов;
ОП.06	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

ОП.07	Технология национальных продуктов	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.
ОП.08	Деловой русский язык	Кабинет социально-экономических дисциплин
ОП.09	Основы исследовательской деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы фермерского дела	Кабинет социально-экономических дисциплин
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Кабинет технологического оборудования молочного производства;
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Цех по переработке мяса
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Кабинет технологии молока и молочных продуктов;
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Кабинет технологического оборудования производства мясных продуктов;
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Кабинет технологического оборудования молочного производства;
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	Кабинет технологии молока и молочных продуктов;
ПМ.08	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий

7.4 Базы практик

Основными базами практик студентов являются организации (предприятия), с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Перечень основных баз практик, с которыми заключены договорные отношения

П.н.	Наименование организации, предприятия, министерства, ведомства	Реквизиты
1	Сельскохозяйственный потребительский (перерабатывающий) кооператив «Самартай»	13.03.2020
2	ООО Экоферма «Туймаада»	04.03.2020
3	Акционерное общество Агрохолдинг «Туймаада»	04.06.2019

Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой, обучающиеся предоставляют отчет, производственную

характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.5 Программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 28 «Рабочая программа воспитания».

8 НОРМАТИВНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

8.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовка и оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций, включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- методические указания по выполнению курсовой работы;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

8.2 Фонды оценочных средств (ФОС)

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются после предварительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

9. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ПОО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная деятельность в техникуме представляет собой совокупность всех видов деятельности студентов за рамками учебного процесса и позволяет эффективно решать задачи воспитания, развития и социализации. Реализации данной системы базируется на следующих принципах: свободный выбор студентами видов и сфер деятельности; ориентация на личностные интересы, потребности и способности; возможность свободной самореализации; единство обучения, воспитания и развития.

Активное привлечение студентов к внеаудиторной работе позволяет готовить специалистов более высокого уровня и в дальнейшем способствует лучшей профессиональной адаптации выпускников, закреплению их на рабочих местах.

Воспитательная работа в техникуме осуществляется по основным направлениям:

1. Работа по социальной защите студентов
2. Духовно-нравственное воспитание
3. Гражданско-патриотическое воспитание
4. Правовое воспитание и профилактика правонарушений, наркомании, алкоголизма, курения, экстремизма.
5. Экологическое и трудовое воспитание
6. Профориентационная работа и профессиональное воспитание
7. Пропаганда ЗОЖ и спортивное воспитание

На формирование гражданской позиции оказывают влияние активное участие студентов в праздничных шествиях и митингах: 23 февраля «День защитника Отечества», Первомайская демонстрация, мероприятия. Посвященные Дню Победы и др. Патриотическое воспитание осуществляется также в рамках проведения оборонно-массовой и военно-патриотической работы, участие в благотворительных акциях для ветеранов, круглого стола с работниками военкомата и др. Техникум имеет свою эмблему, гимн, флаг, что вызывает чувство гордости за свое учебное заведение.

В результате участия студентов техникума в различных мероприятиях духовно-нравственного, гражданско-патриотического, правового, экологического воспитания, реализации воспитательных программ у студентов формируют бережное отношения к историческому наследию и культурным традициям народа, уважение к социальным, культурным и религиозным различия, а также для юношей - готовность к исполнению воинской обязанности.

Оздоровление и работа по социальной защите студентов, спортивное воспитание способствует формированию у студентов ведения здорового образа жизни, занятию физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Ресурсы внеаудиторной работы позволяют студентам активно участвовать в волонтёрских акциях, строительных отрядах, культурных мероприятиях, научно-практических конференциях, олимпиадах, что способствует формированию таких компетенций как:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Важную роль в формировании общих компетенций у студентов играет система учебной и внеаудиторной работы на отделениях по специальностям техникума.

Ежегодно проводимые в техникуме Недели специальностей позволяют увидеть уровень сформированности не только профессиональных, но общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно
к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете, общем собрании кураторов групп.

В техникуме к каждой студенческой группе прикрепляется преподаватель в качестве куратора группы с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические кураторские часы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в музеи, театры и кино, шефская помощь ветеранам техникума, посещение студентов в общежитие. Кураторские часы в студенческих группах проводятся один раз в неделю. На кураторских часах обсуждается различные темы, такие как: «Здоровый образа жизни», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «О любви, браке, семье», «Человек и природа», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Ежегодно в техникуме проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области

организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

Культурно — массовая работа является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал на 150 посадочных мест.

Проводится ежегодно конкурс для первокурсников «Посвящение в студенты», «Новые имена», «Мистер и мисс ЯСХТ»мероприятия, посвященные Дню рождения техникума, «Татьянин день», «День святого Валентина», «День защитника отечества», «Международный женский день», «9 мая», Вахта памяти в День пограничника, встречи студентов с ветеранами техникума «Мы – твои внуки, Победа!», выпускниками и работодателями.

Студенческое самоуправление представлено такими общественными организациями как студенческий советом, активы групп, совет общежития. Основная задача всех организации это создании условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения в техникуме.

Студенческий совет ведет свою деятельность по следующим направлениям:

- культурный досуг студентов (это развитие у студентов нравственности, социальной зрелости);

- спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите).

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, общежитиях, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения законов.

Профилактика и предупреждение правонарушений наркомании, алкоголизма, табакокурения, экстремизма – это одно из приоритетных направлений воспитательной работы Якутского сельскохозяйственного техникума.

В техникуме координируют Совет профилактики правонарушений, Общественный пост ЗОЖ, студенческий совет, студенческая служба безопасности. Общественный пост ЗОЖ реализует следующие направления: профилактическую, просветительскую, диагностическую, коррекционно - развивающую, консультативную. Плановые мероприятия направлены на первичную профилактику злоупотребления психоактивных веществ; проведение индивидуальной психокоррекционной, воспитательной работы и устранения аддиктивного (зависимого) поведения.

В состав Совета по профилактике правонарушений студентов входят зам.директора по учебной работе, зам.директора по воспитательной работе, заведующие отделениями, педагог – психолог, социальный педагог, кураторы групп, воспитатели общежития, председатель студенческого совета.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом, посредством занятия в спортивных секциях, участие в соревнованиях разного уровня.