



*Министерство образования Красноярского края*  
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификации выпускника**  
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

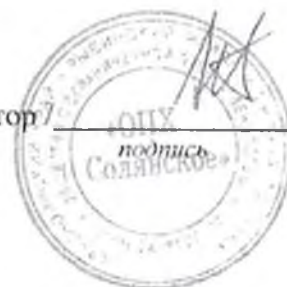
протокол № 4 от 24.06.2024 г.

Утверждено Приказом КГБПОУ «Уярский  
сельскохозяйственный техникум»

приказ № 196/п от 24.06.2024 г.

Согласовано с предпринимателем-  
работодателем  
ООО «ОПХ» Соляное»

Директор /  / Я.Я.Энгель



2024 год

**Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)**

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

# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>1</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы .....	2
1.2. Нормативные документы .....	2
1.3. Перечень сокращений .....	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	5
3.2. Профессиональные стандарты .....	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	7
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....</b>	<b>9</b>
4.1. Общие компетенции.....	9
4.2. Профессиональные компетенции .....	12
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	29
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>	<b>37</b>
5.1. Учебный план .....	37
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	44
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) .....	45
5.4. Календарный учебный график .....	51
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....	53
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.7. Практическая подготовка.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.8. Государственная итоговая аттестация .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы ..</b>	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

### 1.2. Нормативные документы

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

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040)

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

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

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040); Профстандарт: 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения; Отнесение к видам экономической деятельности: 10.11 Переработка и консервирование мяса 10.12 Производство и консервирование мяса птицы 10.13 Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Медицинская книжка Инструктаж по технике безопасности	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 6 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5364	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3528	932
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	500	168
общепрофессиональный цикл	570	288
профессиональный цикл	2458	476
в т.ч. практика:	1548	1548
- учебная	684	
- производственная	864	
Вариативная часть образовательной программы	616	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая	616	

цифровой образовательный модуль:		
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	84	42
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	72	34
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	36	10
Правовые основы в профессиональной деятельности	50	24
Охрана труда	36	24
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	54	26
Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда	260	476
ГИА в форме демонстрационного экзамена и выполнения дипломного проекта (работы)	216	
Всего	5364	2480

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

#### 3.2. Профессиональные стандарты<sup>1</sup>

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	1297 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	А/Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<p><b>А/01.4</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>А/02.4</b> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>А/03.4</b> Выполнение технологических</p>

<sup>1</sup> При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

				операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>В/Лабораторный</b> контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<b>В/01.4</b> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
				<b>В/02.4</b> Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			<b>С/Организационно-технологическое</b> обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>С/01.5</b> Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				<b>С/02.5</b> Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
				<b>С/03.5</b> Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
			<b>Д/Оперативное</b> управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	<b>Д/01.6</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания



			технологических линиях	животного происхождения <b>D/02.6</b> Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <b>D/03.6</b> Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
			<b>E/Стратегическое</b> управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>E/01.7</b> Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <b>E/02.7</b> Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<b>Виды деятельности</b>	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД, сформированные ООО «ОПХ Соляное»	
Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда	ПМ 05 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
возможные траектории профессионального развития и самообразования		
основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности		
правила разработки презентации		
основные этапы разработки и реализации проекта		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение

	<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>описывать значимость своей специальности          применять стандарты антикоррупционного поведения  <b>Знания:</b>          сущность гражданско-патриотической позиции          традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений          значимость профессиональной деятельности по специальности          стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b>          соблюдать нормы экологической безопасности          определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности          организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства          организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона          эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  <b>Знания:</b>          правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности          основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности          пути обеспечения ресурсосбережения          принципы бережливого производства          основные направления изменения климатических условий региона          правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p><b>Умения:</b>          использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей          применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности          пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности  <b>Знания:</b>          роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека          основы здорового образа жизни</p>

	необходимого уровня физической подготовленности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	<b>Навыки:</b>
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
		мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

	участия в планировании основных показателей производства;
	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
	<b>Умения:</b>
	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
	правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
	учитывать рабочее время и выработку работающих;
	контролировать выполнение производственных плановых заданий;
	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
	<b>Знания:</b>
	требования охраны труда;
	производственный контроль на предприятиях отрасли;
	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
	основы производственного учета;
	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
	виды брака и его учет в производстве;
	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Навыки:</b>
	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
	проверки товарного оформления и хранения продукции;
	оформления документов на отпущенную продукцию;
	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
	определения потребности в рабочей силе;
	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
	учета рабочего времени и выработки работающих;
	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
	участия в планировании основных показателей производства;
участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;	
составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;	
анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;	
учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;	
разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;	



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

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



	<p>любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки молочного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии</p>

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

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

	<p>промышленной и экологической безопасности;</p> <p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;</p> <p>ведения первичной документации;</p> <p>безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>общие сведения о мясном скотоводстве;</p> <p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;</p> <p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;</p> <p>ход приемки сырья животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
ПК 2.2. Контролировать	<b>Навыки:</b>

производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;

распределения поступающего сырья на переработку;

первичной обработки сырья;

проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;

контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);

подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;

выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;

регулирования температуры и времени охлаждения;

проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;

контроля качества;

оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

**Умения:**

приемки сырья животного происхождения;

отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;

контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;

соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;

установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;

контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;

ведения первичной документации;

безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского



		<p>перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>общие сведения о мясном скотоводстве;</p>
		<p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;</p>
		<p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;</p>
		<p>ход приемки сырья животного происхождения;</p>
		<p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>
		<p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>
		<p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p>
		<p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>
		<p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>
		<p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p>
		<p>формы и правила ведения первичной документации;</p>
		<p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p>
		<p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>		<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p>
		<p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>
		<p>первичной обработки сырья;</p>
		<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
		<p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>

	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
	регулирования температуры и времени охлаждения;
	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
	контроля качества;
	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	<b>Умения:</b>
	приемки сырья животного происхождения;
	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
	ведения первичной документации;
	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
	<b>Знания:</b>
	общие сведения о мясном скотоводстве;
	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
	ход приемки сырья животного происхождения;

		<p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<b>Навыки:</b>
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		<b>Умения:</b>
	рассчитывать выход продукции в ассортименте;	
	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	
	<b>Знания:</b>	
	принципов и форм организации производственного процесса;	
	методики расчета выхода продукции;	
структуры издержек производства и пути снижения затрат;		
методики расчета экономических показателей.		
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<b>Навыки:</b>
		планирования работы структурного подразделения;

	<p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;</p> <p>оформлять планы работы по установленной форме;</p> <p>проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p>

	<p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>группировки и анализа информации;</p> <p>расчета показателей производительности труда;</p> <p>расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;</p> <p>расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</p> <p>расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;</p> <p>принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>

		<b>Умения:</b>
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		<b>Знания:</b>
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		основы производственного учета;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		<b>Навыки:</b>
		<b>Умения:</b>
		<b>Знания:</b>

### 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики<sup>2</sup>

Часть ОПОП- П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессиональн ого стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002	ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
		ПК 1.3 Выполнять процесс жиловки мяса и разделять его по сортам			

<sup>2</sup> Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		ПК 1.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов			
	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<p>ПК 2.1 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.</p> <p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	22.002	ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями



	ПК. 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.				
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
	ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.				
	ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.				
	ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.				
	ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.				
ВД по запросу работодателя	Организация и ведение технологического	ПК 1.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов	22.002	ОТФ А – ведение технологического процесса	ТФ А/03.4 Выполнение технологических

	<p>процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; Выполнение работ по профессии 11953 Жилец мясной и субпродуктов</p>			<p>производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса</p>	<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 4.3 Выполнять процесс обвалки частей туш свиней</p>	22.002	<p>ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе знаний цифровых экономических технологий</p>	<p>ПК 5.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем ПК 5.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами; ПК 5.3 Выполнять цифровизацию процессов</p>	22.002	<p>ОТФ А – ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p>









## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план <sup>3</sup>

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
												612	864	612	864	612	864	612	252
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>688</b>	<b>168</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД.01	Русский язык	Э	72	38	34				12	72		36	36						
ООД.02	Литература	ДЗ,Э	108	42	66				12	108		36	72						
ООД.03	Математика	ДЗ,Э	232	92	140				12	232		58	58	72	44				
ООД.04	Иностранный язык	ДЗ	72	70	2					72		30	42						
ООД.05	Информатика	ДЗ	144	118	26					144		58	86						
ООД.06	Физика	ДЗ	108	44	64					108		54	54						
ООД.07	Химия	Э	144	64	80				12	144		36	48	60					

<sup>3</sup> Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ООД.08	Биология	Э	144	52	92				12	144		88	56						
ООД.09	История	Э	136	46	90				12	136		72	64						
ООД.10	Обществознание	ДЗ	72	34	38					72		36	36						
ООД.11	География	ДЗ	72	42	30					72				36	36				
ООД.12	Физическая культура	ДЗ	72	72						72		36	36						
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	46	22					68			68						
<b>ИП.00</b>	<b>Индивидуальный проект</b>																		
ИП.01	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32						32			32						
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>		72																
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>500</b>	<b>168</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>464</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
СГ.01	История России	ДЗ	48	12	34			2		48				48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	108	62	42			4		108					48	60			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	20	46			2		68					68				
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	168	42	122			4		168				56	36	36	40		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	10	24			2		36				36					
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	36	12	22			2		36					36				
СГ.07	Конструктор карьеры по запросу работодателя ОПХ "Соляное"	ДЗ	36	10	24			2			36					36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессионал</b>		<b>570</b>	<b>288</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>238</b>	<b>332</b>	<b>72</b>	<b>84</b>	<b>202</b>	<b>54</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>



ьный цикл																		
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	36	22	12			2		36		36						
ОП.02	Процессы и аппараты	ДЗ	36	16	18			2		36		36						
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	40	10	28			2		40				40				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	54	20	32			2		54				54				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	72	60	10			2		72						72		
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по запросу работодателя ОПХ "Соляное"	ДЗ	84	42	40			2			84		84					
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных по запросу работодателя ОПХ "Соляное"	ДЗ	72	34	24			2			72			72				
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга по	ДЗ	36	10	24			2			36							36

	запросу работодателя ОПХ "Солянское"																		
ОП.09	Правовые основы в профессиональной деятельности по запросу работодателя ОПХ "Солянское"	ДЗ	50	24	24			2			50					50			
ОП.9	Охрана труда по запросу работодателя ОПХ "Солянское"	ДЗ	36	24	10			2			36			36					
ОП.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса по запросу работодателя ОПХ "Солянское"	ДЗ	54	26	26			2			54				54				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2458</b>	<b>476</b>	<b>338</b>	<b>1548</b>	<b>22</b>	<b>54</b>	<b>132</b>	<b>248</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>102</b>	<b>590</b>	<b>370</b>	<b>764</b>	<b>648</b>	<b>252</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из</b>		<b>1334</b>	<b>326</b>	<b>218</b>	<b>684</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>102</b>	<b>538</b>	<b>154</b>	<b>448</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<b>мясного сырья</b>																	
МДК 01.01	Организация и ведение технологического процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов	Э	182	98	66			6	12				92	44	46			
МДК 01.02	Организация и ведение технологического процесса переработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов	Э	108	54	36			6	12					58	50			
МДК 01.03	Организационно-технологическое обеспечение производства колбасных изделий и консервной продукции	Э	164	88	58			6	12						82	82		
МДК 01.04	Организационно-технологическое обеспечение производства деликатесной продукции и полуфабрикатов из	Э	162	86	58			6	12							72	90	

	мясного сырья																		
УП.01.0 1	Учебная практика	ДЗ	108			108									108				
УП.01.0 2	Учебная практика	ДЗ	144			144									144				
УП.01.0 3	Учебная практика	ДЗ	108			108									108				
УП.01.0 4	Учебная практика	ДЗ	108			108											108		
КР	Курсовая работа		22				22										22		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216			216											216		
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		12					12									12		
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		324	46	32	216	0	6	24	0	0	0	0	0	52	188	84	0	0
МДК 02.01	Технохимический контроль мясного сырья и продуктов его переработки	ДЗ,Э	96	46	32			6	12						52	44			
УП.02.0 1	Учебная практика	ДЗ	72			36										72			

ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144			180										72	72			
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>					12									12			
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>264</b>	<b>64</b>	<b>38</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	108	64	38			6											108	
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	72			72													72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72			72													72	
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>					12											12	
<b>ПМ .04</b>	<b>Лаборант химического анализа 3 р.</b>		<b>276</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э	84	40	28			4	12										84	
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	72			72													72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108			108													108	
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>					12											12	
<b>ПМ .05</b>	<b>Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого</b>		<b>260</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>232</b>	<b>108</b>	<b>252</b>	

	разряда по запросу работодателя ООО ОПХ "Соляное"																		
МДК 05.01	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Э	68	32	22			2	12		68					28	40		
УП. 05.01.	Учебная практика	ДЗ	72			72					72						72		
ПП.05	Производственная практика		108			108					108						108		
ПА	Промежуточная аттестация		12						12								12		
ПДП	Производственная практика	ДЗ	144			144												108	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216
			<b>5364</b>	<b>1724</b>	<b>1584</b>	<b>1548</b>	<b>22</b>	<b>94</b>	<b>204</b>	<b>2178</b>	<b>616</b>								

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	

1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	84	ПОП- П/работодатель	Для расширения и углубления знаний, умений, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников, в соответствии с запросами регионального рынка труда.
2	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	72	ПОП- П/работодатель	
3	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	36	ПОП- П/работодатель	
4	Правовые основы в профессиональной деятельности	50	ПОП- П/работодатель	
5	Охрана труда	36	ПОП- П/работодатель	Для расширения и углубления знаний, умений, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников, в соответствии с запросами регионального рынка труда.
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	54	ПОП- П/работодатель	
7	Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда	260	ПОП- П/работодатель	
<b>Итого</b>		592		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурног о подразделения <sup>4</sup>	Ответственный от предприятия
1.	- Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории -Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки говяжьих полутуш -Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки свиных полутуш	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на	216	6	ООО «ОПХ Солянское»	Главный технолог Гмыра Т.А.

<sup>4</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

<p>-Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства мясных продуктов</p> <p>-Изучение правил заполнения документации на мясное сырье</p> <p>-Изучение показателей pH и активности воды. Оформление результатов исследований</p> <p>-Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов 8. Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги.</p> <p>-Оформление результатов исследований</p> <p>-Проведение химических и микробиологических анализов мясного сырья на свежесть. -Оформление результатов исследований</p> <p>-Изучение особенностей автолиза нормального мяса NOR и мяса с признаками PSE, DFD;</p> <p>-Изучение режимов охлаждения. Изменение свойств мяса при охлаждении;</p> <p>-Изучение режимов замораживания. Изучение режимов хранения замороженного и охлажденного мяса;</p> <p>-Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки;</p> <p>-Изучение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов;</p> <p>-Определение качества продуктов убоя и вырабатываемых субпродуктов, их категорий;</p> <p>Участие в проведении сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>-Сбор и определение качества</p>	<p>автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>				
---	--	--	--	--	--



<p>продуктов убоя вырабатываемых продуктов, их категорий;</p> <p>-Осуществление приемки и контроля качества с оформлением соответствующей документации;</p> <p>-Проведение размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров;</p> <p>-Участие в передаче сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки.</p> <p>-Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;</p> <p>-Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов;</p> <p>-Ведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов;</p> <p>-Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов;</p> <p>-Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; Технология производства варёных колбас; Технология производства копченых колбас; Технология производства рубленых полуфабрикатов; Технология производства быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов. Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов;</p>	<p>ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>144</p>	<p>5-6</p>	<p>ООО «ОПХ Солянковое»</p>	<p>Главный технолог Гмыра Т.А.</p>
---	---	------------	------------	-----------------------------	--

<p>Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов;  Участие во входном контроле основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии;  Контроль процессов холодильной обработки мяса:  Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса.  Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;  Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;  Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья;  Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;  Прогрессивные технологические процессы и оборудование.</p> <p>Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;  Изучение правил заполнения документации на мясное сырье;  Изучение показателей рН и активности воды;  Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов;  Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги;  Оформление результатов исследований  Удаление с мягких тканей сосудов, бахромы,</p>	<p>ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>72</p>	<p>7</p>	<p>ООО «ОПХ Солянковское»</p>	<p>Главный технолог  Гмыра Т.А</p>
---	--	-----------	----------	-------------------------------	--

<p>соединительной ткани и т.д. (жиловка);  Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;  Органолептический и физико-химический анализ свежести мяса;  Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов;  Определение качественных показателей колбасных изделий;  Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов;  Определение показателей качества деликатесных изделий;  Определение показателей качества полуфабрикатов; .качество пищевых продуктов как объект управления;  Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания;  Комплексные системы управления качеством продукции;  Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов;  Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов;  Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов;  Производственный контроль мясных продуктов  Микробиологические показатели</p>	<p>ПМ 04 Лаборант химического анализа 3 р.</p>	<p>108</p>	<p>7</p>		
---	--	------------	----------	--	--

<p>безопасности сырья и пищевых продуктов; Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве; Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов; Контроль производственных стоков и выбросов.</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Изучение условий для осуществления технологического процесса по производству цельномышечных мясных продуктов и других мясопродуктов; Контроль технологического процесса производства мяса и мясопродуктов;</p> <p>Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Изучение правил заполнения документации на мясное сырье; Изучение показателей pH и активности воды; Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов; Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги; Оформление результатов исследований</p>	<p>ПМ 05 Выполнение работ по профессии ЕТКС Составитель фарша 4-ого разряда</p>	<p>108</p>	<p>6</p>	<p>ООО «ОПХ Солянское»</p>	<p>Главный технолог Гмыра Т.А</p>
--	---	------------	----------	----------------------------	---------------------------------------



Всего	98	3492	50	1800	48	1728	7	252	4	144	3	108	37	1332					6	216	34	5364
-------	----	------	----	------	----	------	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	--	--	--	--	---	-----	----	------

### Обозначения и сокращения:

36

ПА

П

к

Г

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);  
 – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

### 5.1. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

### 5.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.3. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «ОПХ Соляное», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения), всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных

подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «ОПХ Соляное» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

#### 5.4. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

### **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

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

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

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

#### Кабинеты:

русского языка;  
 литературы;  
 биологии;  
 физики;  
 математики;  
 географии;  
 истории;  
 обществознания;  
 иностранного языка;  
 информатики;  
 информационных технологий  
 в профессиональной  
 деятельности; экологических  
 основ природопользования;  
 инженерной графики;  
 социально-экономических дисциплин;  
 технологии мяса и мясных продуктов;  
 микробиологии, физиологии питания, санитарии  
 и гигиены; анатомии и физиологии  
 сельскохозяйственных животных; охраны труда;  
 технологического оборудования для производства  
 мяса, мясных продуктов и пищевых товаров  
 народного потребления из животного сырья;  
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда.



Лаборатории:

химии;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

мясного и животного сырья и продукции; биохимии мяса и мясных продуктов;

автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации;

технохимического контроля мяса и мясных продуктов.

Спортивный комплекс:

спортивный зал.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «ОПХ Солянковое», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере,	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих
1	Гмыра Татьяна Анатольевна	ООО «ОПХ Солянское»	Инженер-технолог	5 лет
3	Колесникова Екатерина Петровна	ООО «ОПХ Солянское»	Инженер	7 лет
4	Сафонова Надежда Митрофановна	ООО «ОПХ Солянское»	Инженер	7 лет
5	Терещенко Светлана Григорьевна	ООО «ОПХ Солянское»	Главный бухгалтер	11 лет

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 128357 рублей.