

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Вурнарский сельскохозяйственный техникум»  
Министерства образования Чувашской Республики

Рассмотрена на заседании Совета Автономного  
учреждения  
Протокол от 30.08.2024 г №1

Утверждена  
приказом от 30.08.2024 г №296

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе среднего общего образования

**Квалификация выпускника**  
Техник-технолог

**2024 год**

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>3</b>
1.1. Назначение образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>6</b>
3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:.....	6
3.2. Профессиональные стандарты.....	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности .....	9
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>	<b>10</b>
4.1. Общие компетенции .....	10
4.2. Профессиональные компетенции .....	13
4.3. Матрица компетенций выпускника .....	37
<b>Раздел 5. Примерная структура и содержание образовательной программы.....</b>	<b>50</b>
5.1. Учебный план .....	50
5.2. Календарный учебный график .....	55
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....	56
5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	56
5.5. Практическая подготовка.....	56
5.6. Государственная итоговая аттестация .....	56
<b>Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>57</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы .....	57
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий .....	57
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы .....	57
6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	58
Приложение 1. Примерные рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Примерные рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Примерное материально-техническое оснащение специальных помещений	
Приложение 4. Порядок организации государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Примерная рабочая программа воспитания	

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Назначение примерной образовательной программы**

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

ПОП-П разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ПОП-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 реализации образовательной программы.

ПОП-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 требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### **1.2. Нормативные документы.**

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

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

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

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

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 среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

### 1.3. Перечень сокращений.

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;

ПП – профессиональный цикл;

ПС – профессиональный стандарт;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ТФ – трудовая функция;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана ПОП-П	Правоохранительная сфера и управление Сельское хозяйство Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству

	пищевой продукции на всех этапах ее производства»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения"
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Направленности (при наличии):	Направленность 1: Производство продуктов питания из мясного сырья Направленность 2: Производство молочной продукции
Рекомендуемые виды деятельности по освоению профессии рабочих, должности служащих	15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм 11953 Жилец мясного цеха и субпродуктов 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 15141 Обвальщик мяса 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов 18735 Составитель фарша 17920 Резчик мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству варёных колбас 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 13478 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции 19068 Сыродел - мастер 19067 Сыродел 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа 17261 Приемщик молочной продукции
Нормативный срок реализации на базе ООО:	3 года 10 мес.
на базе СОО:	2 года 10 мес.

Нормативный объем образовательной программы на базе ООО: на базе СОО:	ООО – 5940 а.ч. СОО – 4464 а.ч.	
Допустимый срок реализации образовательной программы	1 год 8 мес. - 2 года 10 мес.	
Допустимый объем образовательной программы на базе СОО:	2700 - 4464а.ч.	
Рекомендуемое количество часов практики за весь период обучения / из них количество часов производственной практики	900/648	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2952</b>	<b>2658</b>
социально-гуманитарный цикл	730	250
общепрофессиональный цикл	434	320
профессиональный цикл	2088	2088
в т.ч. практика:	900	900
- учебная	-252	-252
- производственная	-648	-648
Вариативная часть образовательной программы	<b>1296</b>	<b>1296</b>
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль	648	648
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	<b>216</b>	<b>216</b>
Всего	<b>4464</b>	<b>4170</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Области профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

#### 3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного	Приказ Министерства труда и социальной	ОТФ А Ведение технологического процесса производства	ТФ А/01.4Техническое обслуживание технологического оборудования

происхождения	защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
			ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			ТФ С/02.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
			ТФ С/03.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
				ТФ А/02.4Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
			ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ В/01.5Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
			ТФ В/02.5Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
	22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/01.4Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
				ТФ А/02.4Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

#### Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Виды деятельности по выбору	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

#### Направленность: Производство молочной продукции

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Виды деятельности по выбору	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Код ЗУ	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, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
			проявлять гражданско-патриотическую позицию
			демонстрировать осознанное поведение
			описывать значимость своей специальности
			применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>	
			сущность гражданско-патриотической позиции
			традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	значимость профессиональной деятельности по специальности		
	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>	
			соблюдать нормы экологической безопасности
			определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
			организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		<b>Знания:</b>	
			правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
			основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			пути обеспечения ресурсосбережения
			принципы бережливого производства
			основные направления изменения климатических условий региона
	правила поведения в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	<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

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Знания:</b>	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
			основы здорового образа жизни
			условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>	
			понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
			участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
			строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
			кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
			писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
			правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
			основные 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	Код НУЗ	Показатели освоения компетенции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	<b>Навыки:</b>	
			ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и

			<p>выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
		<b>Умения:</b>	
			<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<b>Знания:</b>	
			<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;</li> <li>мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;</li> <li>проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</li> <li>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</li> <li>участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;</li> <li>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>определения потребности в рабочей силе;</li> <li>инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>учета рабочего времени и выработки работающих;</li> <li>организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</li> <li>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>участия в планировании основных показателей производства;</li> <li>участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</li> <li>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> </ul>
--	--	---

			разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		<b>Умения:</b>	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;</p> <p>осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</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; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
<p>организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p><b>Знания:</b></p>	<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p>

			<p>участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<b>Умения:</b>			<p>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.</p>
<b>Знания:</b>			<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве;</p>

			<p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><b>Навыки:</b></p>	<p>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;</p>

			<p>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
		<b>Умения:</b>	<p>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;</p>

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

			<p>регулирования температуры и времени охлаждения;          проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;          контроля качества;          оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
<b>Умения:</b>			<p>приемки сырья животного происхождения;          отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;          контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;          соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;          установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и 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.</p>
<b>Знания:</b>			<p>общие сведения о молочном скотоводстве;          физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;          требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;          ход приемки сырья животного происхождения;          правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;          требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;          режимы первичной переработки молочного сырья;</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, внутривозвратного 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>Знания:</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 оборудования.</p>

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

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

			<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;  регулируемая температура и времени охлаждения;  проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;  контроля качества;  оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
<b>Умения:</b>			<p>приемки сырья животного происхождения;  отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;  соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;  безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
<b>Знания:</b>			<p>общие сведения о молочном скотоводстве;  физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья;  требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко;  ход приемки сырья животного происхождения;  правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;  требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;  режимы первичной переработки молочного сырья;  требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;  правила установки и размещения продукции, уложенной в тару</p>

			<p>в холодильные и морозильные камеры;          требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;          формы и правила ведения первичной документации;          устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;          принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
<p>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>	<b>Навыки:</b>	
			<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;          распределения поступающего сырья на переработку;          первичной обработки сырья;          проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;          контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);          подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;          выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;          наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;          регулирования температуры и времени охлаждения;          проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;          контроля качества;          оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<b>Умения:</b>	
			<p>приемки сырья животного происхождения;          отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;          контроля качества изготовления продукции на любой стадии</p>

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

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

			холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		<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; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		<b>Навыки:</b>	
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности		приемки и определения качественных показателей

	<p>полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>поступающего мясного сырья;  распределения поступающего сырья на переработку;  первичной обработки сырья;  проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;  контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);  подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;  выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;  наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;  регулирования температуры и времени охлаждения;  проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;  контроля качества;  оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>приемки сырья животного происхождения;  отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;  контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;  соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;  установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и 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.
		<b>Знания:</b>	
			<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>
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<b>Навыки:</b>	
			<p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p>
		<b>Умения:</b>	
			<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного</p>

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

			<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; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; 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>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p><b>Знания:</b></p>	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>
		<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.); 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>

	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<b>Знания:</b>	
			способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
		<b>Навыки:</b>	
			ведения утверждённой учётно-отчётной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		<b>Умения:</b>	
			правильно оформлять учётно-отчётную 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,	ПК 4.X ...	<b>Навыки:</b>	
		<b>Умения:</b>	

должностям служащих <sup>1</sup>			
		<b>Знания:</b>	

### 4.3. Матрица компетенций выпускника

#### 4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из

				молочного сырья
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями				
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях			ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
				ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.		автоматизированных технологических линиях	
		22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.		22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

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/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002	ОТФ С Организационно-	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства

			технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ВД 4 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <sup>2</sup>	ПК 4Х			

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
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.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				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.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

<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>	22.002	<p>ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
				<p>ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья</p>
		22.007	<p>ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>
				<p>ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>

	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.007	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
				ТФ А/02.4Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	22.007	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
				ТФ А/02.4Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
Обеспечение деятельности структурного	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного	ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сыря в

подразделения			происхождения на автоматизированных технологических линиях	соответствии с технологическими инструкциями
		22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.		22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/01.4Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
				ТФ А/02.4Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и	22.002	ОТФ С Организационно-	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства

	оценивать результаты работы трудового коллектива.		технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ВД 4 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <sup>3</sup>	ПК 4Х	...	...	...

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП– ПСПО специальности: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																				
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1.	1.2.	2.1.	2.2.	2.3.	3.1.	3.2.	3.3.	3.4.	3.5.	4.X	
Обязательная часть образовательной программы																						
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																					
ОГСЭ 01	История России	0	0			0	0				0											

ОГСЭ 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				о					о										
ОГСЭ 03	Безопасность жизнедеятельности	о	о		о			о												
ОГСЭ 04	Физическая культура				о				о											
ОГСЭ 05	Основы бережливого производства							о												
ОГСЭ 06	Основы финансовой грамотности	о	о	о	о	о		о												
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>																			
ОП. 01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	о	о		о															
ОП. 02	Процессы и аппараты	о	о																	
ОП. 03	Метрология и стандартизация	о							о	о	о	о	о	о						
ОП. 04	Автоматизация технологических процессов	о	о								о					о				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	о	о		о															
ОП 06	Основы проектирования предприятий отрасли	о	о		о															
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ПМ 01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>																			
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	о	о		о					о	о									
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	о	о		о					о	о									
УП.01	Учебная практика	о	о		о					о	о									
ПП.01	Производственная практика	о	о		о					о	о									
<b>ПМ 02</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>																			
МДК.02.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья											о	о	о						



## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.-и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	
												Всего	в том числе						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курс. проектир.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	10					1476		22	1430	587	843				24	
СО	Среднее общее образование	4	1	10					1476		22	1430	587	843				24	
БД	Базовые дисциплины	2	1	9					1044		10	1022	390	632				12	
БД.01	Русский язык	1							72		4	62	33	29				6	
БД.02	Литература			2					108			108	50	58					
БД.03	История	2							132		6	120	47	73				6	
БД.04	Обществознание			1					72			72	36	36					
БД.05	География			2					72			72	36	36					
БД.06	Иностранный язык			1					72			72	10	62					
БД.07	Математика	2							232		6	220	76	144				6	
БД.08	Физическая культура		1	2					72			72	6	66					
БД.09	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	22	46					
БД.10	Физика			2					108			108	50	58					
БД.11	Родная литература			1					36			36	18	18					
ПД	Профильные дисциплины	2		1					432		12	408	197	211				12	
ПД.01	Информатика			2					144			144	67	77					
ПД.02	Химия	2							144		6	100	49	51				6	32
ПД.03	Биология	2							144		6	132	65	67				6	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		25		2			4392		12	3156	1915	1235			6	36	

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			6				432			432	118	314				
ОГСЭ.01	История России			3				38			38	16	22				
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4				72			72		72				
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности			4				68			68	19	49				
ОГСЭ.04	Физическая культура			6				178			178	10	168				
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства			5				40			40	28	12				
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			5				36			36	24	12				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		2				402		12	372	185	187				18
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			4				40			40	26	14				
ОП.02	Процессы и аппараты	4						98		4	88	51	37				6
ОП.03	Метрология и стандартизация	4						40		4	30	20	10				6
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4						80		4	70	44	26				6
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				144			144	44	100				
ОП.06	Основы проектирования предприятий отрасли			4				65			65	10	55				
ПЦ	Профессиональный цикл	5		17		2		3558			2287	1602	679			6	18
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	1		3				1217			815	634	161				6
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			5				382			382	317	55			10	
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья							433			433	317	106			10	
УП.01	Учебная практика			4		РП	час	108			108	нед	3				

ПП.01.	Производственная практика			5		РП		час	288			288	нед	8			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5							6							6	
	Всего часов по МДК								880			880					
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	1		3		1			1174			880	674	200		6	6
ПМ.02.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья			8					422			422	342	80			
ПМ.02.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья					7			458			458	332	120		6	
УП.02.01	Учебная практика			7		РП		час	72			72	нед	2			
ПП.02.01	Производственная практика			8		РП		час	216			216	нед	6			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6	
	Всего часов по МДК								880			880					
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья и молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	1		4					398			248	92	156			6
ПМ.03.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			7					120			120	44	76			
МДК.03.02	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции			8					128			128	48	80			
УП.03.01	Учебная практика			8		РП		час	72			72	нед	2			
ПП.03.01	Производственная практика			8		РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	8							6							6	
	Всего часов по МДК								248			248					
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	1		2		1			176			104	70	34			
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации			6		6			104			84	50	34		20	
УП.04.01	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2			

ПП.04.01	Производственная практика					РП		час					нед					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6																
	Всего часов по МДК							104			104							
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жилец мясной и субпродуктов 13477 Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	1		4				384			240	112	128					
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жилец мясной и субпродуктов			8				120			120	60	60					
МДК.05.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 13477 Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока			8				120			120	52	68					
УП.05.01	Учебная практика			8		РП		час	72		72	нед						2
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП		час	72		72	нед						2
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8																
	Всего часов по МДК							240			240							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1044		1044	нед						29
	Учебная практика							час	396		396	нед						11
	Концентрированная							час	396		396	нед						11
	Рассредоточенная							час				нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	648		648	нед						18
	Концентрированная							час	648		648	нед						18
	Рассредоточенная							час				нед						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144		144	нед						4
	Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед						2
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	36		36	нед						1
	Защита выпускной квалификационной работы							час	36		36	нед						1

	Подготовка к государственным экзаменам							час					нед					
	Проведение государственных экзаменов							час					нед					
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12	1	35		2			5940		34	4586	2502	2078			6	60



### 5.3. 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.

Примерные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ПОП-П.

### 5.4. 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 представлены в Приложении 5.

### 5.5. Практическая подготовка

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

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

### 5.6. 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).

Примерная программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

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

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

6.1.1. Требования к материально-техническому 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 рабочих программах дисциплин (модулей).

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

6.1.3 Минимально необходимый для реализации ОП СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

### **Кабинеты:**

социально-гуманитарных дисциплин;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;  
самостоятельной и воспитательной работы.

### **Лаборатории:**

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

### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
– актовый зал;  
и др.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий  
Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует областям профессиональной деятельности: 29 Производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования, 32 Авиастроение, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует областям профессиональной деятельности: 29 Производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования, 32 Авиастроение, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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