

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 15.09.2023 10:00:18  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e674e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**Дубки**  
любимые  
вами

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания  
животного происхождения  
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника  
Техник-технолог**

Одобрено на заседании педагогического  
совета Финансово-технологического  
колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский  
университет:

протокол № 1 от 28.08.2023 г.

Утверждено решением Ученого совета  
ФГБОУ ВО Вавиловский университет:

протокол № 2 от 28.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО Комбинат «Дубки»:



/Максимова О.Н./

подпись

Ректор ФГБОУ Вавиловский университет



/Д.А. Соловьев/

подпись

2023 год

Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П, ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343.

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

**Организация-работодатель:**

ООО Комбинат «Дубки», Саратовская область

**Организация-разработчик:**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>7</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>8</b>
4.1. <i>Общие компетенции.....</i>	8
4.2. <i>Профессиональные компетенции .....</i>	12
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>	<b>24</b>
5.1. <i>Учебный план.....</i>	24
5.2. <i>План обучения на предприятии (на рабочем месте) .....</i>	28
5.3. <i>Календарный учебный график .....</i>	40
5.4. <i>Рабочая программа воспитания.....</i>	48
5.5. <i>Календарный план воспитательной работы.....</i>	48
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>49</b>
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....</i>	49
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...</i>	65
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся .....</i>	66
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся .....</i>	67
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....</i>	67
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....</i>	68
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....</b>	<b>68</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы.....</b>	<b>69</b>

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от от 18.05.2022 № 343. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

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

### **1.2. Нормативные основания для разработки ООП-П:**

#### **Общие:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;  
Со стороны образовательной организации:
- ПРАВИЛА ПРИЕМА на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2023-24 учебный год (Протокол №5 заседания Ученого Совета от 21 февраля 2023 года)
- ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «27» февраля 2023 г. № 154-ОД);
- ПОЛОЖЕНИЕ о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «25» января 2019 г. № 46-ОД);
- ПОЛОЖЕНИЕ о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции) (Приложение 13 к приказу ректора от «29» августа 2017 г. № 552-ОД);
- ПОЛОЖЕНИЕ о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся (Приложение к приказу № 151-ОД от 28.02.2022 г.);
- ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение к приказу от «31» августа 2022 г. № 67-ОД);
- ПОЛОЖЕНИЕ о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «28» июля 2016 г. № 519-ОД)
- ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и его филиалах (Приложение 7 к приказу от «30» августа 2022 г. № 57-ОД)
- ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ и обучающимися и (или) родителями (законными представителями)

несовершеннолетних обучающихся (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «08» мая 2018 г. № 309-ОД);

- ПОЛОЖЕНИЕ о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (в новой редакции) (Приложение 10 к приказу ректора от «08» мая 2018 г. № 309-ОД);
- Положение о наставничестве (Приложение 2 к приказу ректора от «17» декабря 2020 г. № 857-ОД);
- Соглашение о партнёрстве в целях создания и развития образовательно-производственного центра (кластера) от 28.04.2022г.

Со стороны работодателя:

- Приказ № С-8 от 17.02.2022 г. «Об утверждении Регламента по организации прохождения студентами практической подготовки в ОО комбинат «Дубки»;

- Должностная инструкция работника по профилю обучения (утверждена Приказом от 15.06.2018 г. № 247);

- Должностная инструкция «Жиловщик мяса и субпродуктов» ОО «Комбинат Дубки» (утверждена Приказом от 10.12.2021 г.)

- Должностная инструкция «Обработчик колбасных изделий (упаковщик)» ОО «Комбинат Дубки» (утверждена Приказом от 10.12.2021 г. № 247);

- Должностная инструкция «Резчик мясопродуктов» ОО «Комбинат Дубки» (утверждена Приказом от 10.12.2021 г.)

- Должностная инструкция «Фаршесоставитель» ОО «Комбинат Дубки» (утверждена Приказом от 10.12.2021 г.).

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

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

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

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ВД – вид деятельности;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;  
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;  
 КОД – комплект оценочной документации;  
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «техник-технолог».

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья, обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Наименование работодателя 1 ООО Комбинат «Дубки»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателями (формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО)	
	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>1</sup>: 22 Пищевая промышленность.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору);	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем	
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).



## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Уо 02.01	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов

	профессиональной деятельности		поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;

		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
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	Уо 06.01	<b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	Уо 07.01	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;

	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>специальности</i> ;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые

			или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 1.1.01/ ПО 1.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Н 1.1.02/ ПО 1.1.02	Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		У 1.1.01	<b>Умения:</b> Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		У 1.1.02	Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		У 1.1.03	Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		З 1.1.01	<b>Знания:</b> Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
		З 1.1.02	Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов

			питания из мясного сырья;
		З 1.1.03	Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		З 1.1.04	Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		Н 1.2.01/ ПО 1.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 1.2.02/ ПО 1.2.02	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.01	<b>Умения:</b> Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.2.02	Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

		У 1.2.03	Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		У 1.2.04	Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 1.2.01	<b>Знания:</b> Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 1.2.02	Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
		З 1.2.03	Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 1.2.04	Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;
		Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических
Н 2.1.02/ ПО 2.1.02	Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного		

процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.		сырья
	Н 2.1.03/ ПО 2.1.03	Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	У 2.1.01	<b>Умения:</b> Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
	У 2.1.02	Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
	У 2.1.03	Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке
	3 2.1.01	<b>Знания:</b> Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
	3 2.1.02	Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья
	3 2.1.03	Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья



	З 2.1.04	Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Н 2.2.01/ ПО 2.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Контроль производственных стоков и выбросов
	Н 2.2.02/ ПО 2.2.02	Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
	У 2.2.01	<b>Умения:</b> Определять состояние производственных стоков и выбросов
	У 2.2.02	Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки
	З 2.2.01	<b>Знания:</b> Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов
	З 2.2.02	Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Н 2.3.01/ ПО 2.3.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
	Н 2.3.02/ ПО 2.3.02	Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

			продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.3.01	<b>Умения:</b> Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.3.02	Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		З 2.3.01	<b>Знания:</b> Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		З 2.3.02	Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Н 3.1.01/ПО 3.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Планирования работы структурного подразделения
		У 3.1.01	<b>Умения:</b> Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		З 3.1.01	<b>Знания:</b> Методику расчета выхода продукции
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Н 3.2.01/ПО 3.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Оценки эффективности деятельности структурного

Обеспечение деятельности структурного подразделения			подразделения организации;
		У 3.2.01	<b>Умения:</b> Вести табель учета рабочего времени работников
		У 1.2.02	рассчитывать заработную плату;
		З 3.2.01	<b>Знания:</b> Порядок оформления табеля учета рабочего времени;
		З 1.2.02	Методика расчета заработной платы;
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Н 3.3.01/ПО 3.3.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.3.02/ПО 3.3.02	Принятия управленческих решений.
		У 3.3.01	<b>Умения:</b> Организовать работу коллектива исполнителей;
		У 3.3.02	Управлять работой коллектива исполнителей;
		З 3.3.01	<b>Знания:</b> Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
		З 3.3.02	Основные приемы организации работы исполнителей;
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Н 3.4.01/ПО 3.4.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива.
		У 3.4.01	<b>Умения:</b> Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		З 3.4.01	<b>Знания:</b> Методики расчета экономических показателей;
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Н 3.5.01/ПО 3.5.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Составление и ведение

			учётно-отчётной документации
		У 3.5.01	<b>Умения:</b> Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		З 3.5.01	<b>Знания:</b> Формы документов, порядок их заполнения.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	Н 4.1.01/ПО 4.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
		У 4.1.01	<b>Умения:</b> Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;
		З 4.1.01	<b>Знания:</b> Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Н 4.1.01/ПО 4.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов
		У 4.2.01	<b>Умения:</b> Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;
		З 4.2.01	<b>Знания:</b> Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и	Н 5.1.01/ПО 5.1.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Выполнять контроль

расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья		качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
	У 5.1.01	<b>Умения:</b> Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
	У 5.1.02	Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
	З 5.1.01	<b>Знания :</b> Виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;
	З 5.1.02	Виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;
	З 5.1.03	Требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических	Н 5.2.01/ ПО 5.2.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

линиях по производству вареных колбас		
	У 5.2.01	<b>Умения:</b> Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
	У 5.2.02	Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству
	З 5.2.01	<b>Знания:</b> Технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства	Н 5.3.01/ ПО 5.3.01	<b>Навыки/практический опыт:</b> Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к

<p>продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас</p>		<p>обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас</p>
	У 5.3.01	<p><b>Умения:</b> Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас</p>
	З 5.3.01	<p><b>Знания:</b> Технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;</p>
	З 5.3.02	<p>Требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических операций подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов</p>

			автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------



## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

#### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Учебный план 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения										
Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый семестр изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>3894</b>	<b>1530</b>	<b>1303</b>	<b>1531</b>	<b>20</b>	<b>648</b>	<b>56</b>	<b>156</b>	
<b>Блок ООД (10-11 класс)</b>		<b>1476</b>		<b>791</b>	<b>669</b>			<b>16</b>	<b>36</b>	
ООД1	Русский язык	108		58	50				12	1-2
ООД2	Литература	117		56	61					1-2
ООД3	Иностранный язык	117			117					1-2
ООД4	Математика	246		246					12	1-3
ООД5	История	117		89	28					1-2
ООД6	Физическая культура	117		8	109					1-2

ООД7	Основы безопасности жизнедеятельности»	72		40	32					1
ООД8	Астрономия	39		29	10					2
ООД9	Родная литература	39		13	26					2
ООД 10	Химия	252		122	92			26	12	1-3
ООД 11	Биология	158		96	62					1-2
ООД 12	Информатика	94		20	74					1-2
ПА									<b>36</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>430</b>	<b>332</b>	<b>94</b>	<b>332</b>			<b>4</b>		
СГ.01	История России	48	12	34	12			2		3
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	132	130		130			2		3-6
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	48	20	48					4
СГ.04	Физическая культура	110	106	4	106					3-6
СГ.05	Основы бережливого производства	36	16	20	16					3
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36	20	16	20					4
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>1988</b>	<b>1198</b>	<b>418</b>	<b>530</b>	<b>20</b>	<b>648</b>	<b>36</b>		
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>318</b>	<b>184</b>	<b>104</b>	<b>184</b>			<b>6</b>	<b>24</b>	
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	48	36	12	36					<b>2</b>
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	48	10	48			2	12	3

ОП 04	Метрология и стандартизация	54	32	22	32					3
<b>МДМ. 01</b>	<b>Автоматизация технологических процессов</b>									
ОП 06	Процессы и аппараты	72	40	30	40			2		4
ОП 07	Автоматизация технологических процессов	72	28	30	28			2	12	4
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья</b>	<b>716</b>	<b>486</b>	<b>172</b>	<b>178</b>	<b>20</b>	<b>288</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>3-6</b>
МДК 01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	170	88	56	88			14	12	3-4
МДК 01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	246	110	116	90	20		8	12	4-6
УП.01	Учебная практика	72	72				72			4-5
ПП.01	Производственная практика	216	216				216			4-6
ЭК 01	Экзамен по модулю	12							12	
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и</b>	<b>300</b>	<b>210</b>	<b>62</b>	<b>66</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>4-5</b>

	<b>обращения на рынке</b>									
МДК 02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	144	66	62	66			4	12	4-5
УП.02	Учебная практика	36	36				36			4-5
ПП.02	Производственная практика	108	108				108			4-5
ЭК 02	Экзамен по модулю	12							12	
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обеспечения деятельности структурного подразделения</b>	<b>294</b>	<b>206</b>	<b>60</b>	<b>62</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>5-6</b>
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	138	62	60	62			4	12	5-6
УП.03	Учебная практика	36	36				36			5-6
ПП.03	Производственная практика*	108	108				108			5-6
ЭК 03	Экзамен по модулю	12							12	
<b>ПМ 05</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего</b>	<b>144</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>40</b>		<b>72</b>		<b>12</b>	
<b>МДК 05.01</b>	Освоение работ по профессии (по выбору) Жиловщик мяса и субпродуктов Резчик мясопродуктов Составитель фарша Аппаратчик термической обработки мясопродуктов Оператор по производству колбас	66	40	20	40				6	
УП.05	Учебная практика	36	36				36			
ПП.05	Производственная практика*	36	36				36			
ЭК 05	Экзамен по модулю	6							6	
<b>ДПБ 1</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок Работодатель ООО Комбинат «Дубки»</b>	<b>534</b>	<b>372</b>	<b>118</b>	<b>228</b>		<b>144</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	
ОП 01	Введение в специальность	66	30	34	30			2		1-2
ОП 05	Инженерная графика	84	78	6	78					3

ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	54	30	12	30				12	3
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	40	32	40					3-4
<b>ПМд.04</b>	<b>Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов</b>	<b>258</b>	<b>194</b>	<b>34</b>	<b>50</b>		<b>144</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>5-6</b>
МДК 04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	102	50	34	50			6	12	5-6
УП.04	Учебная практика	36	36				36			5-6
ПП.04	Производственная практика	108	108				108			5-6
	Экзамен по модулю	<b>12</b>							12	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>	<b>216</b>							
<b>Итого:</b>		<b>4428</b>	<b>1902</b>	<b>1421</b>	<b>1759</b>	<b>20</b>	<b>792</b>	<b>64</b>	<b>192</b>	

\* Дополнительный профессиональный блок определяется в соответствии с направленностью (узкой квалификацией) Раздел 2 ПООП-П

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название					

1.	<p>1.Оценка качества выработываемого мяса, его категории</p> <p>2.Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки говяжьих полутуш</p> <p>3.Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки свиных полутуш</p> <p>4.Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства мясных продуктов</p> <p>5.Изучение правил заполнения документации на мясное сырье</p> <p>6.Изучение показателей рН и активности воды. Оформление результатов исследований</p> <p>7.Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов</p> <p>8.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги.</p> <p>9.Оформление результатов исследований</p> <p>10.Проведение химических и микробиологических анализов мясного сырья на свежесть.</p> <p>11.Оформление результатов исследований</p> <p>12.Изучение особенностей автолиза нормального мяса NORи мяса с признаками</p>	МДК 01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1  ОК 01-ОК05, ОК7, ОК9	72	4	Производственная площадка	Технолог по приёму-сдачи
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	----	---	---------------------------	--------------------------

<p>PSE,DFD</p> <p>13.Изучение режимов охлаждения. Изменение свойств мяса при охлаждении</p> <p>14.Изучение режимов замораживания. Изменение свойств мяса при замораживании</p> <p>15.Изучение режимов хранения замороженного и охлажденного мяса</p> <p>16.Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки</p> <p>17.Изучение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов</p> <p>18.Определение качества продуктов убоя и вырабатываемых субпродуктов, их категорий;</p> <p>19.Участие в проведении сдачи-приемки расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>20.Сбор и определение качества продуктов убоя и вырабатываемых субпродуктов, их категорий</p> <p>21.Осуществление приемки и контроля качества с оформлением соответствующей</p>							
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

	<p>документации; 22.Проведение размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров; 23.Участие в передаче сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;</p>							
	<p>1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов; 3.Ведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов; 4.Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов; 5.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса; 6.Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; 7.Технология производства варёных колбас; 8.Технология производства копченых колбас; 9.Технология производства рубленых полуфабрикатов; 10.Технология производства</p>	МДК 01.02	<p>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	ПК 1.2 ОК 01-ОК05, ОК7, ОК9	144	5-6	Производственная площадка	Инженер-технолог



<p>быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов.</p> <p>11.Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов;</p> <p>12.Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов;</p> <p>13.Участие во входном контроле основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии;</p> <p>14.Контроль процессов холодильной обработки мяса:</p> <p>15.Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>16.Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса.</p> <p>17.Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>18.Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>19.Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья;</p>							
<p>1.Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства</p>	<p>МДК 05.01</p>	<p>Освоение профессии рабочего (по выбору) Жиловец</p>	<p>ПК 1.2 ОК 01-ОК05, ОК7, ОК9</p>	<p>36</p>	<p>6</p>	<p>Производственная площадка</p>	<p>Техник</p>

<p>продуктов питания из мясного сырья</p> <p>2.Изучение правил заполнения документации на мясное сырье</p> <p>Изучение показателей рН и активности воды</p> <p>3.Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов</p> <p>4.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги.</p> <p>5.Оформление результатов исследований</p> <p>6.Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов;</p> <p>7.Изучение рецептур по приготовлению колбасных изделий, которые используют на предприятии;</p> <p>8.Отделение мягких тканей от кости (обвалка), удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка);</p> <p>9.Контроль и проведение процессов посола сырья;</p> <p>10.Измельчение сырья с использованием специального</p>		<p>мяса и субпродуктов</p> <p>Резчик</p> <p>мясопродуктов</p> <p>Составитель фарша</p> <p>Аппаратчик</p> <p>термической</p> <p>обработки</p> <p>мясопродуктов</p> <p>Оператор по</p> <p>производству колбас</p>					
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

<p>оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки);</p> <p>11. Организация приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок.</p> <p>12. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по обработке пищевых субпродуктов, кишечного сырья;</p> <p>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>							
<p>1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности</p> <p>2. Органолептический и физико-химический анализ свежести мяса</p> <p>3. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов</p> <p>4. Определение качественных показателей колбасных изделий.</p> <p>5. Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов.</p> <p>6. Определение показателей</p>	МДК 02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3  ОК 01 ОК 02 ОК 03	108	4-5	Производственная площадка	Инженер-технолог

<p>качества деликатесных изделий</p> <p>7. Определение показателей качества полуфабрикатов</p> <p>8. Качество пищевых продуктов как объект управления</p> <p>9. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания</p> <p>10. Комплексные системы управления качеством продукции</p> <p>11. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов</p> <p>12. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов</p> <p>13. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов</p> <p>14. Производственный контроль мясных продуктов</p> <p>15. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов</p> <p>16. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве</p> <p>18. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых</p>							
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

продуктов 19.Контроль производственных стоков и выбросов								
1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Расчет численности работников структурного подразделения; 3.Оформление табеля учета рабочего времени; 4.Расчёт зарплаты работников структурного подразделения; 5.Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации; 6.Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования; 7.Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 8.Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач; 10.Ознакомление со структурой предприятия; 11.Проведение анализа экономических показателей предприятия по выработке	МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	108	5-6	Производственная площадка	Начальник кадровой службы, специалист по кадрам	

	<p>мяса и мясных изделий</p> <p>12.Проведение анализа производственных показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий;</p> <p>13.Определение основных производственных показателей работы предприятия;</p> <p>14.Определение потребности в материально- технических ресурсах;</p> <p>15.Определение выхода продукции;</p> <p>16.Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения;</p> <p>17.Участие в организации технологического процесса производства;</p> <p>18.Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в соответствии с заданными условиями;</p> <p>19.Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.</p>							
1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;	2.Основные производственные процессы	МДК 04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических	ПК 4.1-ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	108	5-6	Производственная площадка	Сервисный инженер

<p>мясоперерабатывающих предприятиях;</p> <p>3.Прогрессивные технологические процессы и оборудование;</p> <p>4.Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства;</p> <p>5.Автоматизация заготовительного производства;</p> <p>6.Автоматизация механизированного производства</p> <p>7.Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда</p> <p>8.Ознакомление со структурой предприятия;</p> <p>9.Технология автоматизированного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическая документация на обработку;</li> <li>- автоматизированные методы подготовки технологической документации;</li> <li>- автоматизация технологических процессов;</li> </ul>		процессов					
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------	--	--	--	--	--

10.Оборудование автоматизированного производства;								
11.Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления;								
12.Операционные системы реального времени								

**План обучения на рабочем месте** содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.





















#### 5.4. Рабочая программа воспитания

##### 5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

##### 5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

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

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов, в том числе работодателя.

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии мяса и мясных продуктов;  
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

- электротехники и электроники;  
химии;  
мясного и животного сырья и продукции;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены,  
«Мясопереработка»

#### **Спортивный комплекс**

Спортивный зал  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

#### **Залы:**

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	доска меловая	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	доска меловая	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	доска меловая	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ

	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
	pH-метр-милливольтметр, , термометры, психрометры, , гири общего назначения НГ-10 мг-100 г (10 шт.), баня водяная лабораторная, штатив лабораторный с набором лапок, электрическая мельница, , рефрактометр ИРФ-454 Б2М., капельница с пробкой 2-2,5 (6 шт.), набор лабораторной посуды.	pH-410 (базовый) для определения параметров проб воды
	шкаф сушильный	ШС-80-01 СПУ
	аквадистиллятор электрический	ДЭ-ЧТЗ МОИ
	микропроцессорный измеритель концентрации нитратов	МИ-КОН-2
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
	весы электронные весы	HL-200,
	весы лабораторные	Scout – Pro,
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки
	микропроцессорный измеритель концентрации нитратов	МИ-КОН-
	рефрактометр.	ИРФ-454 Б2М

**Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	доска меловая	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный

	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

## Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	шкаф для оружия	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
3	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	приборы	ДП-5а, ДП-5б,
	винтовка пневматическая	MP 512 кал 4.5 мм
	пистолет пневматический	ИЖ 53 М кал. 4,5мм
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
	Мишени разного диаметра.	
<b>Дополнительное оборудование</b>		

## Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	

3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	доска меловая	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

**Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	компьютеры с системным блоком	AqariusStdS20 S39
	Мониторы	Aser AL 1717 (9 шт.),
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
3	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077

		диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Антивирусное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Библиотечная кафедра	
2	Стеллаж	
3	Шкаф	
4	Читательский стол	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Компьютерный стол	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
6	Информационный стенд	
7	Стул	Кресло компьютерное
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	
2	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
3	Система визуализации (интерактивная доска, интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Мобильный презентационный комплекс	Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Секция стульев	
2	Стул	
3	Трибуна	
4	Кулисы	
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		



<b>Основное оборудование</b>		
1	Акустическая система(линейные массивы, сценические мониторы)	800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
2	Усилители мощности	S-Video, USB, ПДУ)
3	Эквалайзер	
4	Микрофонный парк (микрофоны, подставки под микрофоны)	2500:1
5	Прожектор	
6	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Система визуализации (интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

#### Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Ноутбук	Ноутбук, имеющий оперативную память не менее 2 ГБ
2.	Телевизор	Телевизор LED 65"
3.	МФУ	МФУ лазерный
4.	Тумба	Тумба, высота не менее 110 см
5.	Ноутбук	Ноутбук, имеющий оперативную память не менее 2 ГБ
6.	Стол лабораторный	Стол лабораторный с керамикой с надстройкой
7.	Стул	Стул лабораторный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Аптечка	Аптечка медицинская
2.	Огнетушитель	Огнетушитель порошковый
3.	Санитайзер	Санитайзер
4.	Маски медицинские одноразовые	Маски медицинские одноразовые
5.	Защитные очки	Защитные очки
6.	Перчатки	Перчатки

7.	Респиратор	Респиратор
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Влагомер	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)
2.	Колориметр фотоэлектрический	Фотоколориметр
3.	Муфельная печь	Печь муфельная
4.	Сушильный шкаф	Шкаф сушильный
5.	Гомогенизатор	Гомогенизатор лабораторный
6.	Поляриметр	Поляриметр круговой
7.	Дигестор	Дигестор инфракрасный (метод Кьельдаля)
8.	Центрифуга лабораторная	Центрифуга молочная
9.	Сплит система	Сплит-система 18
10.	Баня лабораторная	Баня лабораторная (на 6 мест)
11.	Магнитная мешалка	Магнитная мешалка лабораторная
12.	Спектрофотометр	Спектрофотометр с программным обеспечением
13.	Анализатор влажности	Анализатор влажности универсальный
14.	Анализатор качества мяса	Инфракрасный экспресс анализатор мясной и молочной продукции
15.	Весы электронные	Весы лабораторные 1200гр
16.	Штатив лабораторный	Штатив лабораторный для бюреток
17.	Лабораторная плитка	Плита электрическая настольная не менее 1 кВт
18.	Стул	Стул лабораторный
19.	Термостат	Термостат электрический суховоздушный
20.	Дистиллятор	Аквадистиллятор медицинский
21.	Холодильник	Холодильник двухкамерный
22.	Колбонагреватель	Колбонагреватель не менее 500мл
23.	Вытяжной шкаф	Вытяжной шкаф лабораторный
24.	Стол для учебной лаборатории	Стол для учебной лаборатории с ящиками
25.	Стол лабораторный	Стол лабораторный 1200x700x900
26.	Шкаф для хранения реактивов	Шкаф для хранения химических реактивов
27.	Лабораторный шкаф	Лабораторный шкаф для хранения посуды
28.	Лабораторный шкаф	Лабораторный шкаф для хранения приборов

29.	Прибор для подсчёта соматических клеток в молоке	Анализатор соматических клеток
30.	Стол лабораторный	Стол лабораторный с ящиками
31.	Лабораторная мойка	Лабораторная мойка с сушилкой
32.	Таймер	Таймер электронный
33.	Плита электрическая	Электрическая плита не менее 1кВт
34.	Водонагреватель	Накопительный электрический водонагреватель не менее 50 л
35.	Мясорубка	Мясорубка электрическая, функция реверс
36.	Лампа	Лампа (облучатель) бактерицидная
37.	Рефрактометр	Рефрактометр (с подсветкой и дополнительной шкалой)
38.	pH-тестер	pH-тестер для мяса
39.	Электронные весы	Весы порционные не более 500 гр
40.	Весы платформенные	Весы электронные платформенные
41.	Микроскоп	Микроскоп с системой видеодокументирования
42.	pH-тестер	pH-тестер для молока
43.	СВЧ печь микроволновая	Микроволновая печь
44.	Овоскоп	Овоскоп настольный
45.	Анализатор качества в жидких средах сырья животного происхождения	Анализатор качества молока
46.	Нитратомеры для мяса	Дозиметр и Нитрат-Тестер
47.	Стерилизатор электрический для инструментов	Стерилизатор воздушный (с охлаждением)
48.	Радиологические средства измерения	Дозиметр-радиометр
49.	Анализатор мясной продукции	Инфракрасный портативный экспресс анализатор мясной продукции
50.	Пробоотборник мяса	Пробоотборник диаметр не менее 16 мм
51.	Солемер	Солемер для мяса
52.	Трихинеллоскоп	Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения
53.	Люминоскоп	Люминоскоп LED
54.	Стеллаж	Стеллаж не менее 800*500*1800
55.	Титратор автоматический	Титратор автоматический не менее 30 мл

56.	Портативный рН-метр для мяса	рН-метр с ножом (для мясной продукции)
57.	Реактивы	Химические реактивы
58.	Комплект посуды	Комплект лабораторной посуды
59.	Дозатор пипеточный	Дозатор пипеточный переменного объема 1-5 мл
60.	Тесты для определения антибиотиков в мясе, кормах, сырье	Антибиотест универсал
61.	Термометр для мяса с металлическим стилетом	Цифровой термометр с щупом
62.	Набор кювет	Набор кювет №2 (5,10,20,30,50)
63.	Спиртовка	Спиртовка лабораторная
64.	Беспроводной маршрутизатор	Wi-Fi роутер
65.	Коммутатор	Коммутатор на 24 гнезда
66.	Влагомер	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Кабель аудио-видео	Кабель аудио-видео
2.	Кабель аудио-видео HDMI	Кабель аудио-видео HDMI
3.	Источник бесперебойного питания	Источник бесперебойного питания
4.	Внешний жесткий диск	Внешний жесткий диск
5.	Колонки	Колонки
6.	Сетевой фильтр	Сетевой фильтр
7.	Web-камера	Web-камера
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Сушильный шкаф	Шкаф сушильный
	Муфельная печь	Печь муфельная
	Колориметр фотоэлектрический	Фотоколориметр
	Компрессоры	Компрессор МИС-7П или аналог
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Кронштейн для телевизора	Кронштейн для телевизора
	Кабель	Кабель
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
<b>Дополнительное оборудование</b>		

## 6.1.2.4. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Мясопереработка» .

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стеллаж	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-14/6 СЦК-С 1400х600х1850(1870) мм (полки нерж, каркас оцинк)
2.	Сплит-система	
3.	Шкаф универсальный	Шкаф универсальный ARKTO V1,4-S (1420х880х2200 мм , 1400 л , -5...+5 °С)
4.	Напольные весы	Вксы грузопъемностью до 150кг
5.	Тележка-чан транспортировочная, нержавеющая сталь, емкость 100 л	Тележка-чан для фарша 100 л AISI 304А
6.	Тележка-шпилька	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)
7.	Стерилизатор для ножей	Стерилизатор ножей Atesy СТУ
8.	Ванна моечная	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1 - 500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)
9.	Бактерицидная лампа	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50
10	Водонагреватель	Водонагреватель Thermex Flat Plus IF 50 V (pro), накопительный, 2кВт, 50л, белый [эдэб00245]
11	Шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки CR5-G (800х800х900 мм, +90... - 18°С ,0,8 кВт, 220 В)"ПОЛАИР"
12	Фаршемешалка	Фаршемешалка Fimar 75C1P
13	Шприц колбасный	Шприц колбасный Airhot SVA-26
14	Котлетный автомат	Котлетный автомат Patty 100
15	Пельменный аппарат	Аппарат пельменный JGL-135 -5B (AR) (8100 шт/ч, 990х470х1150 мм, 1,5кВт, 380В)
16	Жарочный шкаф	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1-К-2/1 (полностью нерж) конвекция с пароувлажнением, подставка

17	Шкаф среднетемпературный	Шкаф среднетемпературный V=46л, HURAKAN HKN-BC46, (0-10С°С, 485х435х525мм, 0,08кВт, 220В)
18	Миксер	Миксер планетарный МП-7 (Беларусь), 7 л (220 В)
19	Нож разделочный	Нож разделочный (жиловочный) Я2-ФИН-33, прямое лезвие 25-27 см
20	Нож обвалочный	Нож обвалочный, прямое лезвие 14-16 см
21	Сетевой фильтр	Сетевой фильтр Pilot GL, 10м, белый [024]
22	Ящик (лоток) из ПНД	Ящик (лоток) из ПНД, пластиковый ящик для мяса 600х400х200мм, сплошной
23	Термометр электронный	Термометр электронный цифровой, позволяет измерять температуру в диапазоне от -50 до +330 градусов.
24	Мусат овальный	Мусат овальный, длина 30 см, тонкая вытяжка
25	Калькулятор	
26	Бокс	Бокс / Корзина для стерилизации
27	Гастроёмкость для сбора пищевых отходов	Гастроёмкость для сбора пищевых отходов, объем 1,8л
28	Электрогриль	Электрогриль WMF 0415560711(2кВт, 220 В)
29	Льдогенератор	Льдогенератор Caso Ice Chef PRO (0,5кВт, 220 В)
30	Диспенсер	Диспенсер для виниловых/нитриловых перчаток, белый диспенсер из прочного АБС-пластика.
31	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ, секции для масок, одноразовых халатов, шапочек, бахил
32	Станок для заточки ножей	Станок для заточки ножей, угол заточки от 10 до 35 градусов
33	Сито	Сито (нерж.) d=210 мм, ячейка 1,5х1мм s/s PINTINOX арт. 00000030274 / 50905621
34	Конус для обвалки птицы	Устройства для ручной разделки тушек птицы. Конус для обвалки птицы Э-1094
35	Противень	Противень Упох TG405
36	Доска разделочная	Доска разделочная (бук) 500х300х20 мм, упак. 3шт, арт.50302

37	Клипсатор ручной настольный	Клипсатор ручной настольный КОМПО КН-7р 230x240x620 мм
38	Стол технологический с разделочной доской	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200x600x870
39	Смеситель	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Инструментальный шкаф	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000
2.	Куттер	Куттер Electrolux Professional K452V-01 / 600501 (256x415x470мм, 4,5 л, 2 скор., 1500-3000 об/мин, (1,0кВт, 380 В)
3.	Мясорубка	Мясорубка HURAKAN HKN-22SP с насадками для колбасок и купат (1,5кВт, 220 В)
4.	Термометр	Термометр цифровой Martellato арт.50T001
5.	pH-метр	pH метр 98108 Kelilong портативный / PH-98108
6.	Шприц колбасный	Шприц колбасный вертикальный TV-5L
7.	Машина вакуумупаковочная	Машина настольная вакуум-упаковочная HVC-210T/1D SS (нерж)
8.	Весы настольные	Весы торговые ФорТ-Т 918 (15 кг; 2) LCD Оптима (335x110x320мм, платф. 230x330 мм , без стойки)
9.	Горячий стол	Горячий стол CAS CNW-460
10	Весы	Весы с печатью этикетки Штрих - ПРИНТ Ф115-2.5 Д2 (v.4.5) 2Мб
11	Тележка-шпилька	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470x365x1500мм, 9 поддонов 410x310мм)
12	Вешалка	
13	Ванна моечная	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500x700x870(890), емк. 500x500x300мм)
14	Смеситель	Смеситель с изгибающим изливом
15	Стойка для мусорных пакетов	
16	Бактерицидная лампа	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50
17	Стол производственный	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15/7СЦК

		1500x700 мм полка-решетка
18	Шкаф среднетемпературый	Шкаф среднетемпературый HURAKAN BC46 (1,0кВт, 220 В)
19	Стол производственный	Стол производственный 1600x700x860 с полкой
20	Стол технологический с разделочной доской	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200x600x870
21	Сплит-система	
22	Аптечка	
23	Огнетушитель	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Пила для мяса	Пила для мяса НХ-В 30 (2кВт, 220 В)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Беспроводной маршрутизатор	
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Инструментальный шкаф	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Вешалка	
	Мусорная корзина	
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Конус для ручной обвалки целых тушек птицы	Приспособление для обвалки тушек птицы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Схема потрошения тушек птицы	

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сельскохозяйственного профиля Саратовской области и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «технология продуктов питания животного происхождения» (или их аналогов).



Производственная практика реализуется в организациях мясоперерабатывающей промышленности Саратовской области, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Отделение подготовки мясного сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Нож разделочный	Нож разделочный (жиловочный) Я2-ФИН-33, прямое лезвие 25-27 см
2	Нож обвалочный	Нож обвалочный, прямое лезвие 14-16 см
3	Ящик (лоток) из ПНД	Ящик (лоток) из ПНД, пластиковый ящик для мяса 600x400x200мм, сплошной
4	Блокорезка	Равномерное измельчение блочного мясного сырья
5	Шприц-инъектор	Посол мясного сырья
6	Массажер	Посол мясного сырья
7	Тележка технологическая	Посол мясного сырья, перемещение сырья
8	Волчок	Измельчение мясного сырья
9	Фаршемешалка	Фаршемешалка Fimar 75C1P
10	Куттер	Куттер предназначен для производства колбасного фарша всех видов.
11	Шприц колбасный	Шприц колбасный Airhot SVA-26
12	Тележка-шпилька	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470x365x1500мм, 9 поддонов 410x310мм)
13	Котлетный автомат	Котлетный автомат Patty 100
14	Пельменный аппарат	Аппарат пельменный JGL-135 -5B (AR)
15	Шкаф шоковой заморозки	Шкаф быстрой шоковой заморозки CR5-G
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Мусат овальный	Мусат овальный, длина 30 см, тонкая вытяжка
2	Гастроёмкость для сбора	Гастроёмкость для сбора пищевых отходов, объем 1,8л

	пищевых отходов	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пила для мяса	<b>Ленточные пилы тип SB</b> отличаются высокой скоростью резки и предназначены для продольной распиловки на полутуши свиней, МРС и КРС любого размера на предприятиях различной мощности.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Станок для заточки ножей	Станок для заточки ножей, угол заточки от 10 до 35 градусов
2	Стерилизатор для ножей	Стерилизатор ножей Atesy СТУ
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Стол технологический с разделочной доской	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200x600x870
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Инструментальный шкаф	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000
2	Стеллаж	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-14/6 СЦК-С 1400x600x1850(1870) мм (полки нерж, каркас оцинк)
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Схема разрубки говяжьих, свиных туш	Схема сортовой разрубки туш
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Стол производственный	Стол производственный 1600x700x860 с полкой

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1.	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	ПМд. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	1
2.	Виртуальный учебный комплекс «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»		1
3.	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»		1
4.	Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»		1

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем ООО Комбинат «Дубки» в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

#### 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

#### 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах

профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

#### 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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, утвержденным Минпросвещения России 04 мая 2022 г. № АН-26/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

### **Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении 5.

## Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

### Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Варламова Наталья Евгеньевна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Костюшина Наталья Павловна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Бударина Надежда Николаевна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по производственному обучению и взаимодействию с предприятиями ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Куликов Алексей Юрьевич	Директор по производству ООО Комбината «Дубки»
Лобанова Наталья Владимировна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по воспитательной работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Сурмененва Елена Владимировна	Председатель предметной комиссии дисциплин общеобразовательного цикла Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Зацаринин Анатолий Анатольевич	Председатель предметной комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Коннова Ольга Константиновна	Преподаватель Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет

### Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Дьяконова Нина Викторовна	Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет, преподаватель

**Приложения**

**<https://disk.yandex.ru/d/bw6qb6sxoP8kBg>**