МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Сергиево-Посадский Колледж»

Подписано цифровой подписью: Носырева Галина Александровна
Причина: Я подтверждаю точность и целостность этого документа
Местонахождение: Московская обл., г. Сергиев Посад, ул. 40 лет Октября, д. 5а
Дата: 2026.05.21 16:55:52 +03'00'
Версия Adobe Acrobat Reader: 2026.001.21529

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Сергиево-Посадский колледж»
_____ Г.А. Носырева
«17» июня 2025

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация выпускника: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ –
3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – технологический
Год приема – 2025

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО
Акционерное общество «Сергиево-Посадский мясокомбинат»	ООО «Транспортно-экспедиционная компания»	ООО «Карго Транс», Москва
Генеральный директор	Генеральный директор	Генеральный директор
_____/Е.В. Макарова	_____/Б.В.Замышкин	_____/Е.В. Поляков
«16» июня 2025 г.	«16» июня 2025 г.	«16» июня 2025 г.

г. Сергиев Посад
2025 год

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА на заседании ЦК химических технологий и пищевой промышленности протокол № 7 от «16» мая 2025 г. на заседании ЦК общеобразовательных, естественнонаучных и гуманитарных дисциплин протокол № 7 от «13» мая 2025 г.	СОГЛАСОВАНО Решением Педагогического совета протокол № 5 от «17» мая 2025 г.	УТВЕРЖДЕНА приказом директора ГБПОУ МО «СПК» приказ № 168-ос от «17» июня 2025 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Московской области «Сергиево-Посадский колледж» по специальности среднего профессионального образования **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, утверждённого приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», а также Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).

Специальность среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** входит в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж».

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы **6**
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **14**
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы **15**
4.1. Общие компетенции 15
4.2. Профессиональные компетенции 18
4.3. Дополнительные результаты освоения образовательной программы 29
Раздел 5. Структура образовательной программы **34**
5.1. Учебный план 34
5.2. Календарный учебный график 34
5.3. Рабочая программа воспитания 35
5.4. Календарный план воспитательной работы 35
5.5. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик 35
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **38**
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 38
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 44
6.3 Требования к практической подготовке обучающихся 47
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся. 48
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 48
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 49
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации **50**

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (21 июня 2022 г. № 68942), на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (технологический).

ООП 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.

Основная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Сергиево-Посадский колледж» (далее – Колледж) по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211) (в действующей редакции).
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021
- Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»).
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).
- Устав ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».
- Локальные акты ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ПДП – преддипломная практика;

ГИА – государственная итоговая аттесстация

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: ***техник-технолог.***

Направленность ОП: ***производство продуктов питания из мясного сырья***.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности (таблица 1)

Таблица 1

Направленность основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование направленности	Вид деятельности в соответствии с направленностью
Производство продуктов питания из мясного сырья	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Получение образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки –159 недель:
  - – работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 115 недель;
  - – промежуточная аттестация – 6 недель;
  - – учебная практика – 8 недель;
  - – производственная практика – 26 недель;
  - – преддипломная практика – 4 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- ✓ каникулы – 34 недели.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ социально-гуманитарный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебную, производственную и преддипломную практики;
- ✓ государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования

представлены в таблице 2.

Таблица 2

Структура и объем образовательной программы

Индекс	**Структура образовательной программы**	**Учебная нагрузка обучающихся в академических часах**				**Обязательная часть образовательной программы**	**Вариативная часть образовательной программы**
		Объем образовательной программы	***В том числе в форме практической подготовки***	**Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем**	**Самостоятельная работа студентов, включенная в 36-часовую недельную нагрузку**		
О.00	Общеобразовательный цикл	1404	*248*	1404	-	-	-
Промежуточная аттестация		***72***	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		**1476**	***240***	-	-	-	-
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	576	*412*	558	18	432	144
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	676	*232*	580	60	396	244
ПМ.00	Профессиональный цикл	2996	*1684*	2592	152	1980	908
Промежуточная аттестация		*144*	-	-	-	*144*	-
Всего часов обучения по СГ.00, ОП.00, ПМ.00		**4248**	***2328***	**3730**	**230**	**2952**	**1296**
ГИА.00	*Государственная итоговая аттестация*	*216*	-	-	-	*216*	-
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования		**5940**	***2568***	-	-	-	-

Особенности реализации общеобразовательных дисциплин

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции), приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», а также с письмами Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования») и от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательная программа среднего общего образования содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть учебного плана включает в себя 13 дисциплин, обязательных к изучению. Часть учебного плана, формируемая участниками образовательных отношений, определяет время, отводимое на изучение учебных дисциплин, учебных курсов, учебных модулей по выбору обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, а также направлена на углубленное изучение учебных дисциплин, с целью удовлетворения различных интересов и потребностей обучающихся.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской

Федерации, возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации.

Изучение родного языка осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО (ППССЗ) на базе основного общего образовании с технологическим профилем получения среднего общего образования (1476 академических часов учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

- ✓ Обязательные учебные дисциплины (1400 часов):
  - Русский язык (84 часа);
  - Литература (102 часа);
  - Иностранный язык (72 часа);
  - Математика (202 часа);
  - Информатика (126 часов);
  - История (128 часов);
  - Обществознание (72 часа);
  - География (72 часа);
  - Физика (108 часов);
  - Химия (144 часа);
  - Биология (150 часов);
  - Физическая культура (72 часа);
  - Основы безопасности и защиты Родины (68 часов);
- ✓ Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся (76 часов):
- «Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)» (44 часа);
  - «Производство продукции животноводства/Родной язык» (32 часа).

Профильными дисциплинами, изучаемыми на углубленном уровне для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения естественнонаучного профиля определены ООДу.05 Информатика, ООДу.10 Химия, ООДу.11 Биология.

В соответствии с Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» реализация среднего общего образования в рамках освоения профессиональной образовательной программы предусматривает организацию практической подготовки как формы образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной из профильных учебных дисциплин в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной.

Особенности реализации профессионального цикла ООП

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в колледже по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности;
- ✓ продолжительность учебной недели – пятидневная;
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- ✓ объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу;
- ✓ объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;
- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- ✓ численность обучающихся в учебной группе определяется с учетом требований санитарных правил и норм к площадям помещений, используемых при осуществлении образовательной деятельности.
- ✓ учебные занятия и практика могут проводиться с группами обучающихся различной численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы;
- ✓ промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- ✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);
- ✓ курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение профессиональных модулей ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья - МДК.01.02 Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (3 курс), ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции (4 курс);
- ✓ в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 34 недели каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- ✓ в соответствии с приказом Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- ✓ дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках социально-гуманитарного цикла и способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (СГ.04) составляет 178 академических часов занятий во взаимодействии с преподавателем;
- ✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;

- ✓ при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики образовательная деятельность частично организована в форме практической подготовки;
- ✓ реализация компонентов в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы;
- ✓ практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- ✓ практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- ✓ практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика;
- ✓ учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;
- ✓ на учебную и производственную практики выделяется 38 недели (45,7 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла);
- ✓ проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (проекта);
- ✓ преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и реализуется до начала процедуры государственной итоговой аттестации (ГИА);
- ✓ длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, составляет 144 часа;
- ✓ профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов осуществляется в пределах освоения данной программы среднего профессионального образования.

Распределение практики по курсам и семестрам представлено в таблице 3.

Таблица 3

Распределение видов практик по курсам и семестрам

Вид практики	I курс (час)		II курс (час)		III курс (час)		IV курс		Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Учебная практика	0	0	36	36	36	36	72	72	288
Производственная практика (по профилю специальности)	0	0	144	144	108	180	216	144	936
Производственная практика (преддипломная)	0	0	0	0	0	0	0	144	144

Формирование вариативной части ППССЗ

На основании запросов работодателей и решения цикловой вариативная часть образовательной программы (1296 академических часов) направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно направленности образовательной программы, в т.ч. на увеличение объема времени социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов, на расширение объема времени необходимого на реализацию профессиональных модулей и практик обязательной части, а также на введение дополнительных дисциплин и междисциплинарных курсов с целью достижения дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей – 162 часа;
- на увеличение практик – 468 академических часов (13 недель);
- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (СГ.07 Науки о земле, СГ.08 Основы медицинских знаний и ЗОЖ, ОП.06 Биохимия мясных продуктов, ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.08 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения, ОП.09 Цитология с основами эмбриологии, ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли, МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас, МДК 04.02 Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов – 666 часов (в том числе на выделение самостоятельной работы 50 часов).

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 4.

Таблица 4

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	**Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик**	**Вариативная часть программы**	**Учебный план программы**	**Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей, а также нормативно-правовыми актами и методическими материалами органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования**
Введение новых дисциплин, междисциплинарных курсов				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**			
СГ.07	Науки о земле	40	40	Освоение дисциплины «Науки о Земле» опирается на результаты изучения таких дисциплин как «Физика», «Химия», «География», а также согласуется с изучением других дисциплин, осваиваемых параллельно. Изучение данной дисциплины позволяет углубить знания студентов, полученные ими при изучении других дисциплин. Это необходимо для формирования широкого кругозора будущего специалиста в области биоэкологии.
СГ.08	Основы медицинских знаний и ЗОЖ	44	44	Введение дисциплины направлено на формирование представления о здоровом образе жизни, а также выработке навыков оказания неотложной доврачебной помощи лицам в острых и терминальных состояниях, а также пострадавшим с разными типами травм
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			
ОП.06	Биохимия мясных продуктов	32	32	Введение дисциплины произведено с целью изучения ферментных систем и биохимических процессов, протекающих в

				животных тканях в послеубойный период и в процессе технологической обработки
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	40	Введение дисциплины произведено с целью изучить природные и производственные процессы, вызванные жизнедеятельностью микроорганизмов, методы их контроля и прогнозирования; оценки показателей качества и безопасности пищевых продуктов с точки зрения санитарно-бактериологических критериев; соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства
ОП.08	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	32	32	Введение дисциплины произведено с целью изучить связанные с инновационными технологиями переработки нетрадиционных видов сырья растительного и животного происхождения, вторичных ресурсов при производстве мясорастительных продуктов, и влияние добавок из растительного сырья на влагосвязывающую способность мяса
ОП.09	Цитология с основами эмбриологии	62	62	Цитология с основами эмбриологии представляет собой раздел биологии, изучающий живые клетки, их органоиды, строение, функционирование, процессы клеточного размножения, старения и смерти, а также этапы и процессы эмбриогенеза. Как комплексная наука, современная цитология тесно связана с другими биологическими дисциплинами, например с микробиологией, химией, физикой, математикой, биохимией. Поэтому знания, получаемые студентами в процессе освоения цитологии как учебной дисциплины крайне важны для формирования полноценного представления о реальной картине живого мира.
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	38	38	Учебная дисциплина введена с целью изучения законодательных, иных нормативных правовых актов, других документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; видов административных правонарушений и административной ответственности.
ПМ.02	***Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке***			
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	110	110	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью изучения технологий переработки вторичного сырья, образованного при технологической переработке мясного сырья
ПМ.04	***Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов***			
МДК 04.01	Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	134	134	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью освоения компетенций работы на автоматизированном оборудовании, используемом при производстве вареных колбас
МДК 04.02	Технология выполнения работ по профессии 15465	134	134	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью компетенций работы на автоматизированном оборудовании,

	Оператор автомата по производству полуфабрикатов			используемом при производстве мясных полуфабрикатов
Расширение объема времени на изучение дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60	132	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися специальных терминов, связанных с переработкой сельскохозяйственного сырья
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			
ОП.02	Процессы и аппараты	12	128	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися теоретических основ дисциплины, развития профессионального мышления в области массобменных и гидромеханических процессов, необходимые в пищевом производстве
ОП.03	Метрология и стандартизация	18	58	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися системы стандартизации и сертификации процессов и продуктов переработки сельскохозяйственного сырья
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	10	108	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися автоматизированных процессов и аппаратов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья
ПМ.00	***Профессиональный цикл***			
ПМ.01	***Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья***			
УП.01	Учебная практика	72	144	Увеличение объема времени на учебную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения технологических процессов, применяемых при переработке мясного сырья
ПП.01	Производственная практика	72	288	Увеличение объема времени на производственную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения технологических процессов, применяемых при переработке мясного сырья
ПМ.02	***Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке***			
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	62	200	Увеличение объема времени на освоение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью более глубокого изучения способов и методов контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика	36	144	Увеличение объема времени на учебную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения способов и методов контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ПМ.04	***Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов***			

ПП.04	Производственная практика	144	288	Увеличение объема времени на производственную практику обусловлено необходимостью освоения компетенций работы на автоматизированном оборудовании, используемом при производстве вареных колбас и при производстве мясных полуфабрикатов
ПДП	***Преддипломная практика***	144	144	Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм
Итого – общее количество часов вариативной части – 1296 часов				

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации представлено в таблице 5.

Таблица 5

Основные виды профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Производство продуктов питания из мясного сырья»	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ОПОП СПО (ППССЗ) определяются приобретенными выпускниками компетенциями, способностью выпускника применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4.1. Общие компетенции

В результате освоения ППССЗ среднего профессионального образования выпускник специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен обладать следующими общими компетенциями (таблица 6).

Таблица 6

Общие компетенции

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

		структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе 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.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том	**Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации с освоением профессиональных компетенций, представленных в таблице 7.

Таблица 7

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия

		нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных

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

		производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции 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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;

		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и

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

		уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	**Практический опыт:** приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета,

		транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

		Знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

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

		продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15464 Оператор автомата по производству вареных колбас, 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов)	ПК 4.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем ПК 4.2. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем ПК 4.3. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования ПК 4.4. Вести учет сырья и проводить несложные анализы	**Практический опыт:** подготовки сырья и материалов, работы на технологическом оборудовании
		Умения: просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем; обеспечивать равномерную загрузку оборудования; мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку; проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси; включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе; передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку; осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов; проводить нарезку бумаги для застилки тары; проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка; вести учет и несложные анализы.

		Знания: устройство обслуживаемых машин и механизмов; виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов; периодичность подачи продукта к магнитным установкам; требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; режимы обработки; нормы потерь сырья, материалов, продукта

4.3. Дополнительные результаты освоения основной образовательной программы

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения устанавливает обязательные требования к результатам освоения основной образовательной программы. Дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), не предусмотренные ФГОС СПО с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей представлены в таблице 8.

Таблица 8

Дополнительные результаты освоения ППССЗ по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование дисциплины/ профессионального модуля	Дополнительные знания	Дополнительные умения
СГ.07 Науки о земле	- основные концепции и методы, современные направления математики, физики, химии и наук о Земле, - актуальные проблемы биологических наук и перспективах междисциплинарных исследований	- использовать в профессиональной деятельности знания о современных динамических процессах в природе и техносфере, о состоянии геосфер Земли, экологии и эволюции биосферы, глобальных экологических проблемах
СГ.08 Основы медицинских знаний и ЗОЖ	- показатели уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; - характеристику групп здоровья, структуру заболеваемости и инвалидности населения; - причины, признаки неотложных состояний и методы доврачебной помощи при занятиях физкультурой;	- осуществлять первичную и вторичную профилактику; - оценивать эпидемическую опасность источника инфекционного заболевания; - оказать неотложную помощь при неотложных состояниях, травмах, термических повреждениях; - формулировать и обосновывать роль различных факторов в возникновении вредных привычек, разрушающих здоровье;

	- определение и признаки клинической и биологической смерти; - основные принципы реанимации; - факторы, формирующие здоровье человека и основные принципы здорового образа жизни, а также поддержание уровня физической подготовленности; - факторы, разрушающие здоровье человека и принципы профилактики их влияния; - показатели индивидуального и популяционного здоровья, характеристику групп здоровья, структуру заболеваемости и инвалидности населения; - о природе инфекционных заболеваний, способах профилактики их распространения и методах доврачебной помощи инфекционным больным; - причины, признаки неотложных состояний и методы доврачебной помощи при них; - определение и признаки клинической и биологической смерти; - основные принципы реанимации; - факторы, формирующие здоровье человека и основные принципы здорового образа жизни; - факторы, разрушающие здоровье человека и принципы профилактики их влияния.	- поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; - осуществлять первичную и вторичную профилактику; - правильно устанавливать связь между инфекционным и эпидемическим процессом, оценивать эпидемическую опасность источника инфекционного заболевания; - оказать неотложную помощь при неотложных состояниях, травмах, термических повреждениях
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	- последовательность составления блок-схем; - принципы автоматизации производства.	- составление блок- схем; - выбор элементов автоматизации.
ОП.06 Биохимия мясных продуктов	- Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Способы и методы определения лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	- Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Определять лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой

	производства продуктов питания из мясного сырья - Способы и методы определения лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Определять лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	- основные группы микроорганизмов, их классификацию; - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; - методы стерилизации и дезинфекции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; - правила личной гигиены работников; - нормы гигиены труда; - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; - дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку - полученным результатам; - пользоваться микроскопической - оптической техникой; - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - дезинфицировать оборудование, - инвентарь, помещения, транспорт и др.
ОП.08 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	- нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; - современное технологическое оборудование и приборы при производстве	- определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения; - выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование приборы при

	продуктов питания животного происхождения; - современные рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; - способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; - методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	производстве продуктов питания животного происхождения; - разрабатывать обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для создания рецептуры и разработки технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами; - применять способы и методы оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий; - применять методы и способы оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе использованием цифровых средств и технологий
ОП.09 Цитология с основами эмбриологии	– методы изучения клеток; — субклеточные компоненты, биофизические и биохимические основы клеточной организации биологических объектов; – мембранные процессы жизнедеятельности клеток; – закономерности размножения и гибели клеток; – молекулярные механизмы жизнедеятельности клеток; – достижения современной молекулярной биологии клетки; – понятийно-терминологический аппарат дисциплины с учётом онтогенетического и филогенетического его разделов; – принципы использования представлений о закономерностях воспроизведения биологических объектов; – принципы использования представлений о закономерностях индивидуального развития	– применять естественнонаучные знания в учебной и профессиональной деятельности; – изготавливать и анализировать препараты на уровне светового микроскопа и электронномикроскопические фотографии клеток и их структур; –применять цитологические, методы анализа для оценки и коррекции состояния живых объектов и мониторинга среды их обитания; – применять методы получения и работы с эмбриональными объектами в профессиональной деятельности; – анализировать препараты на уровне световой и электронной микроскопии у животных различных эволюционных классов; – устанавливать взаимосвязь между строением клеток, тканей, органов и

	биологических объектов при цитологических исследованиях биологических объектов; – эволюцию и специализацию клеток и их производных; – методы получения и работы с онтогенетическими биологическими объектами	их функциями в процессе фило– и ортогенеза; – использовать современные информационно-коммуникационные технологии в своей профессиональной деятельности
ПМ.04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	- устройство обслуживаемых машин и механизмов; - виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов; - периодичность подачи продукта к магнитным установкам; - требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; - режимы обработки; - нормы потерь сырья, материалов, продукта	- просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем; - обеспечивать равномерную загрузку оборудования; мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах - различных систем; - вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных - магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку; проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси; включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе; - передавать продукты, сырьё, материалы - на дальнейшую переработку; осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов; проводить нарезку бумаги для застилки тары; проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка; - вести учет и несложные анализы.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ социально-гуманитарный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл;
- ✓ преддипломная практика;
- ✓ государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации – техник-технолог.

5.1. Учебный план

Колледжем разработан учебный план с указанием учебной нагрузки студента по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Учебный план отражает следующие характеристики ППССЗ по специальности:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;

– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– распределение по семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

– объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

– объем каникул.

Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая самостоятельную работу.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем предполагает учебные и практические занятия, лабораторные работы, консультации и промежуточную аттестацию.

Самостоятельная работа организуется в форме, установленной рабочей программой, включая в себя выполнение проектов, подготовку рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Учебный план представлен в приложении № 1.

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся.

Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом и служит для организации учебного процесса.

Для УД и МДК указываются часы нагрузки во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной учебной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, семестр, курс.

Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практики проводятся рассредоточено и концентрированно.

Календарный учебный график представлен в приложении № 2 к основной образовательной программе.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

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 обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении № 3 к основной образовательной программе.

5.4. Календарный план воспитательной работы.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

5.5. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с Процессом «Разработка учебно-планирующей документации», утвержденным директором ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;
– сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках;
– общая характеристика программы;
– структура и содержание программы;
– условия реализации программы;
– контроль и оценка результатов освоения программы.

Таблица 9

Перечень программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Коды	Программы учебных дисциплин	**№ п/п в приложении № 4 к ООП**
Общеобразовательный цикл		
Обязательные учебные дисциплины		
ООД.01	Русский язык	приложение № 4-1
ООД.02	Литература	приложение № 4-2

ООД.03	Иностранный язык	приложение № 4-3
ООДу.04	Математика	приложение № 4-4
ООД.05	Информатика	приложение № 4-5
ООД.06	История	приложение № 4-6
ООД.07	Обществознание	приложение № 4-7
ООД.08	География	приложение № 4-8
ООДу.09	Физика	приложение № 4-9
ООД.10	Химия	приложение № 4-10
ООД.11	Биология	приложение № 4-11
ООД.12	Физическая культура	приложение № 4-12
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	приложение № 4-13
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		
ООД.14	Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)	приложение № 4-14
ООД.15	Производство продукции животноводства/Родной язык	приложение № 4-15

Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла представлены в приложении 4

Таблица 10

Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Коды	Программы учебных дисциплин	**№ п/п в приложении № 5 к ООП**
Социально-гуманитарный цикл		
СГ.01	История России	приложение № 5-1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	приложение № 5-2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	приложение № 5-3
СГ.04	Физическая культура	приложение № 5-4
СГ. 05	Основы бережливого производства	приложение № 5-5
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	приложение № 5-6
СГ. 07	Науки о земле	приложение № 5-7
СГ. 08	Основы медицинских знаний и ЗОЖ	приложение № 5-8
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	приложение № 5-9
ОП.02	Процессы и аппараты	приложение № 5-10
ОП.03	Метрология и стандартизация	приложение № 5-11
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	приложение № 5-12
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	приложение № 5-13
ОП.06	Биохимия мясных продуктов	приложение № 5-14
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	приложение № 5-15
ОП.08	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	приложение № 5-16
ОП.09	Цитология с основами эмбриологии	приложение № 5-17

ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	приложение № 5-18
Профессиональный цикл		
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	приложение № 5-19
УП. 01	Учебная практика	приложение № 5-20
ПП. 01	Производственная практика	приложение № 5-21
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	приложение № 5-22
УП 02	Учебная практика	приложение № 5-23
ПП 02	Производственная практика	приложение № 5-24
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	приложение № 5-25
ПП. 03	Производственная практика	приложение № 5-26
ПМ.04	Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	приложение № 5-27
ПП. 04	Производственная практика	приложение № 5-28
ПДП	Преддипломная практика	приложение № 5-29

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Колледж располагает на праве оперативного управления 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.

Перечень материально- технического обеспечения, включает в себя перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ (проектов), выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяются специально оборудованные помещения, их виртуальные аналоги, позволяющие обучающимся осваивать ОК и ПК.

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

русского языка и литературы
иностранного языка
математики
истории и обществознания
физики
информатики
химии и биологии
основ безопасности жизнедеятельности
социально-гуманитарных дисциплин
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология мяса и мясных продуктов;

Лаборатории:

химии;
биохимии мяса и мясных продуктов;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс;

Залы:

Библиотека, читальный зал с в сеть Интернет;
Актовый зал.

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. Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

Кабинет «Иностранного языка:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

Кабинет «Математики»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Кабинет «Истории и обществознания»:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

- Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

Кабинет «Физики»:

- Комплекты для лабораторного практикума по оптике, механике; молекулярной физике и термодинамики; электричеству (с генератором);
- Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);
- Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
- Демонстрационный динамометр, манометр, метр, микроскоп демонстрационный;
- Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
- Набор демонстрационный по механическим явлениям, динамике вращательного движения, по механическим колебаниям, волновых явлений;
- Набор тел равного объема и равной массы;
- Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям, по газовым законам;
- Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
- Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
- Комплект проводов;
- Комплект магнитов;
- Набор по изучению магнитного поля Земли;
- Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов, по полупроводникам, по постоянному току; по электрическому току в вакууме; по электродинамике; для демонстрации магнитных полей; для демонстрации электрических полей;
- Набор демонстрационный по геометрической оптике и волновой оптике;
- Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Кабинет «Информатики»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения: компьютеры по количеству обучающихся; локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет; системное и прикладное программное обеспечение; антивирусное программное обеспечение; специализированное программное обеспечение; мультимедиапроектор интерактивная доска/панель/экран.

Кабинет «Химии и биологии»:

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые

пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

Для занятий по биологии: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

Кабинет «Основ безопасности жизнедеятельности»:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер
- технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть.

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств»:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий»:
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- техническими средствами обучения:
- компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций;
- интерактивная доска;
- лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
- Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
- комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:
рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов»:
- мусаты, запирающая клипса,
- устройство для наложения лигатуры,
- кольчужный фартук,
- перчатки кольчужные,
- ножи для разделки,

- обвалки,
- жиловки,
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной,
- стол лабораторный,
- волчок,
- шприц для наполнения колбасных оболочек,
- стол рабочий из нержавеющей стали,
- раковина нержавейка,
- весы аналитические,
- морозильная камера,
- мини-куттер,
- термокамера,
- массажер,
- пельменный аппарат,
- техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- техническими средствами:
- компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
- презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»:

- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»:
- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;
- видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, оснащенных оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства по компетенции «Лабораторный химический анализ».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды колледжа принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в колледже: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, помогающие обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют их о предстоящих мероприятиях.

Состав электронной библиотеки колледжа:

- электронный каталог библиотеки,
- электронные ресурсы библиотеки,
- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET,
- электронная платформа «Цифровой колледж Подмосковья»,
- электронная платформа «Академия медиа»,
- электронно-библиотечная система «PROFобразование».

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное и информационное обслуживание учащихся и преподавателей как через локальную сеть INTERNET.

Она призвана выполнять следующие основные функции:

- учебную, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
- научную, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;
- справочно-информационную, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;
- фондообразующую, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Каждому студенту предоставлен доступ к фондам библиотеки и библиотечным ресурсам.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются 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 (таблица 11).

Таблица 11

Перечень лицензионного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Иностранный язык ООД.04 Математика ООДу.05 Информатика ООД.06 История ООД.07 Обществознание ООД.08 География ООД.09 Физика ООДу.10 Химия ООДу.11 Биология ООД.12 Физическая культура

		ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины ООД.14 Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект) ООД.15 Производство продукции животноводства/Родной язык
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ. 07 Науки о земле
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ.08 Основы медицинских знаний и ЗОЖ
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Процессы и аппараты
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Метрология и стандартизация
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.06 Биохимия мясных продуктов

16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
17	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.08 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения
18	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.09 Цитология с основами эмбриологии
19	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
20	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
21	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
22	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ.04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов

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 квалифицированных рабочих, служащих, 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. Колледжем предусмотрена реализация отдельных частей образовательной программы (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется 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 всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

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 3).

6.4.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разработаны и утверждены колледжем 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 имеют право принимать 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 условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечают квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт

деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы 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 Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

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 СРЕДСТВ 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. Государственная итоговая аттестация для выпускников, освоивших программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животноводства, проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (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 средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов, при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

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

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 6.