

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято  
Учебно-методической комиссией  
института среднего  
профессионального образования  
Протокол № 2 от 07 сентября 2023г.



И.Ю. Скляров  
2023 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**  
Техник-технолог

2023 год

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

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

Программа согласована:

Генеральный директор  
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

« 04 » сентября 2023 г.

Руководитель  
образовательной программы,  
доктор с.-х. наук, профессор,  
профессор кафедры  
технологии производства и  
переработки  
сельскохозяйственной  
продукции

О.В. Сычева

Директор института среднего  
профессионального  
образования  
канд. филологических наук,  
доцент

О.С. Гаврилова

## Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Раздел 1. Общие положения.....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Раздел 3. Результаты освоения образовательной программы.....</b>  | <b>6</b>  |
| 3.1. Общие компетенции.....  | ..6       |
| 3.2. Профессиональные компетенции .....  | 10        |
| <b>Раздел 4. Структура образовательной программы.....</b>  | <b>26</b> |
| 4.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) .....                            | 26        |
| 4.2. Календарный учебный график .....  | 26        |
| 4.3. Рабочая программа воспитания.....   | 27        |
| 4.4. Календарный план воспитательной работы.....   | 27        |
| <b>Раздел 5. Условия реализации образовательной программы.....</b>   | <b>27</b> |
| 5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....                          | 27        |
| 5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы .....                             | 33        |
| 5.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....  | 35        |
| 5.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....   | 36        |
| 5.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....                                  | 36        |
| 5.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....                               | 36        |
| <b>Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной<br/>итоговой аттестации.....</b> | <b>37</b> |
| <b>Приложение 1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена<br/>(ППССЗ)</b>              |           |
| <b>Приложение 2. Календарный учебный график</b>  |           |
| <b>Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей</b>  |           |
| <b>Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин</b>   |           |
| <b>Приложение 5. Рабочая программа воспитания</b>  |           |
| <b>Приложение 6. Содержание ГИА</b>  |           |

## Раздел 1. Общие положения

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

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– 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 «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

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

Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

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

Выпускник образовательной программы по квалификации «Техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения, Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

| 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;<br>обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: «Техник-технолог» – 3 года 10 месяцев.

### Раздел 3. Результаты освоения образовательной программы

#### 3.1. Общие компетенции

| Код компетенции  | Формулировка компетенции  | Знания, умения  |
|--|---|---|
| ОК 01  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <b>Умения:</b>  |
|  |   | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте                                  |
|  |   | анализировать 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)                        |
|  |   | <b>Знания:</b>  |
|  |   | 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   | <b>Умения:</b>  |
|       |  | 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   |
|       |  | <b>Знания:</b>  |
|       |  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности   |
|       |  | приемы структурирования информации  |
|       |  | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации                             |
|       |  | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе 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 | <b>Умения:</b>  |
|       |  | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности                                      |
|       |  | применять современную научную профессиональную терминологию   |
|       |  | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  |
|       |  | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи   |
|       |  | 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   |
|       |  | <b>Знания:</b>  |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p> |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | <p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p><b>Умения:</b></p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>                               |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого   | <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>  |



|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>   |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | <p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | особенности произношения                               |
|  |  | правила чтения текстов профессиональной направленности |

### 3.2. Профессиональные компетенции

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

|  |  |
|--|--|
|  | <p>продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p>   |
|  | <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p>   |
|  | <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p>   |
|  | <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p>  |
|  | <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p>  |
|  | <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p>   |
|  | <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p>  |
|  | <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p>   |
|  | <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p>  |
|  | <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>   |
|  | <p><b>Знания:</b></p>  |
|  | <p>требования охраны труда;</p>  |
|  | <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p>  |
|  | <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p>   |
|  | <p>основы производственного учета;</p>   |
|  | <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p>  |
|  | <p>виды брака и его учет в производстве;</p>   |
|  | <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p>  |
|  | <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>   |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных | <p><b>Навыки:</b></p>  |
|  | <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p> |

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

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

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> |
| 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. | <p><b>Навыки:</b></p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p>  |

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

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>   |
|  |   | <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>   |
|  |   | <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p>  |
|  |   | <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>               |
|  |   | <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>   |
|  |   | <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p>  |
|  |   | <p>формы и правила ведения первичной документации;</p>  |
|  |   | <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> |
|  |   | <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>  |
|  |   | <p><b>Навыки:</b></p>   |
|  |   | <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p>   |
|  |   | <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>   |
|  |   | <p>первичной обработки сырья;</p>   |
|  |   | <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>  |
|  |   | <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>   |
|  |   | <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p>  |
|  | <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> |   |



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

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

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

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

|   |   |
|---|---|
|   | <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципов и форм организации производственного процесса;</p> <p>методики расчета выхода продукции;</p> <p>структуры издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей.</p>  |
| ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | <p><b>Навыки:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;</p> <p>оформлять планы работы по установленной форме;</p> <p>проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> |
| ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. | <p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> |
| ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | <p><b>Навыки:</b></p> <p>группировки и анализа информации;</p> <p>расчета показателей производительности труда;</p> <p>расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;</p> <p>расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</p> <p>расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов,</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;</p> <p>принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> |
| ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.                         | <b>Навыки:</b>   |
|   | ведения утверждённой учётно-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.   |
|   | <b>Умения:</b>   |
|   | правильно оформлять учётно-отчетную документацию;  |
|   | проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;   |
|   | проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;  |
|   | составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;   |
|   | вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;   |
|   | определять потребности в рабочей силе;   |
|   | проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;   |
|   | учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.   |
|   | <b>Знания:</b>   |
| учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; |  |
| основы производственного учета;                                     |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;  |
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих   |  | нормы времени и выработки по технологическим операциям.   |
|  |  | <b>Навыки:</b>  |
|  |  | Подготовки сырья для изготовления мясных полуфабрикатов;  |
|  |  | Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку                                    |
|  |  | Работы с технической документацией  |
|  |  | Проведения лабораторных исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.                   |
|  |  | <b>Умения:</b>  |
|  |  | Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов; |
|  |  | вести техническую документацию;   |
|  |  | выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции.  |
|  |  | <b>Знания:</b>  |
|  |  | Номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов;   |
|  |  | виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования;        |
|  |  | назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов;  |
| требования действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов;  |  |   |
| основные технологические операции производства натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и птицы; установленные размеры порций; |  |   |
| нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;  |  |   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>правила ведения технической документации; причины, вызывающие брак готовой продукции, методы их предупреждения и устранения;</p> <p>устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов</p> |
|--|--|--|

#### **Раздел 4. Структура образовательной программы**

4.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена ППССЗ (Приложение 1)

4.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

### 4.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

4.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

4.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

## **Раздел 5. Условия реализации образовательной программы**

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- социально-гуманитарных дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- естественно-научных дисциплин;
- химии;
- основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- социально-экономических дисциплин.

#### **Лаборатории:**

- метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены;  
Научно-исследовательская лаборатория диагностики заболеваний животных и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;  
Производственно-технологическая лаборатория по производству мяса и мясных продуктов;  
Лаборатория по контролю качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

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

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

#### 5.1.2.1. Оснащение кабинетов

##### **Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»**

Специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

##### **Кабинет социально-экономических дисциплин**

специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

##### **Кабинет математики**

специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

##### **Кабинет «Иностранного языка»**

Специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности**

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### **Кабинет естественно-научных дисциплин**

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., лабораторные установки для выполнения лабораторных работ по разделам «Механика», «Молекулярная физика и термодинамика», «Электродинамика», «Оптика», учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### **Кабинет химии**

специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., биохимлаборатория (вытяжной шкаф, сушильный шкаф), термостат, рефрактометр, аппарат для электрофореза, центрифуга, фотоэлектроколориметр, водяная баня, аналитические и торзионные весы, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### **Кабинет основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности и охраны труда**

специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные стенды «Первая помощь пострадавшим», «Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени» робот-тренажер по отработке навыков оказания первой помощи пострадавшим, технические средства пожаротушения, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

#### **Спортивный зал:**

Оснащение игрового зала для игры в баскетбол: специализированные трибуны на 300 посадочных мест, электронное табло – 1 шт., кольца баскетбольные – 2шт., щиты баскетбольные – 2шт., стойки баскетбольные – 2 шт., сетки баскетбольные – 2шт., мячи баскетбольные – 20шт., скакалка – 10 шт., набивные мячи – 5 шт., корзина для мячей – 2 шт.

Оснащение игрового зала для игры в волейбол: специализированные трибуны на 300 посадочных мест, электронное табло – 1 шт., волейбольные стойки – 1шт., волейбольная сетка – 1 шт., антенны – 1 шт., судейская вышка – 1 шт., настольное табло – 1шт., волейбольный мяч – 20 шт., корзина для мячей – 1 шт., сумка для мячей – 1 шт., насос-манометр – 1шт.

Оснащение игрового зала для игры в мини-футбол: ворота мини-футбольные – 2 шт., сетка для мини-футбольных ворот – 2 шт., мяч футбольный – 10шт., манишки – 20 шт., фишки для разметки поля – 50шт., сумка-баул для мячей – 1шт., тактическая доска – 1 шт.

#### **Зал лёгкой атлетики:**

Оснащение зала (лёгкая атлетика): гимнастические скамейки – 7 шт., шведская лестница с навесным оборудованием (брусья, турник) – 6 шт., наклонная лестница для пресса – 2 шт.

Оснащение зала (настольный теннис): столы для настольного тенниса – 10 шт., оградительный барьер – 10 шт., мяч теннисный -50 шт., теннисные ракетки – 20 шт., сетки для тенниса – 10 шт.

#### **Зал тяжёлой атлетики:**

Оснащение зала тяжёлой атлетики: стойки Елитко для пауэрлифтинга – 5 шт., тренажёр Гиперэкстензия – 2 шт., наклонная скамья для брюшного пресса – 3 шт., скамья Скотта – 2 шт., тренажёр Гаккеншмита – 1 шт., тренажёр для жима лёжа ногами – 1 шт., горизонтальная скамья – 3 шт., скамья наклонная – 3 шт., тренажёр разгибания ног сидя – 1 шт., тренажёр сгибания ног лёжа – 1 шт., тренажёр для мышц спины – 1 шт., стойки для гантелей – 3 шт., рама для приседаний – 1 шт., стойка для блинов – 1 шт., гантельный набор – 44 шт., диски 15кг. – 16 шт., 20г. – 18шт., 25 кг. – 22 шт., 50 кг. – 4 шт., 10 кг. – 16 шт., 5 кг. – 18шт., 2,5 кг. – 14 шт., 2 кг. – 2шт., 1,5 кг. – 2шт., 1,25кг. – 2 шт., 1кг. – 2 шт., 0,5 кг. – 2 шт., гриф 8 кг – 1шт., 10 кг. – 2 шт., v-гриф – 10кг. – 3 шт., гриф 20 кг. – 8 шт. Учебно-наглядные пособия в виде, тематических плакатов.

#### **Зал аэробики:**

Оснащение зала аэробики: мультимедийное оборудование – 1 шт., степ-платформа – 18 шт., бодибары – 40 шт., стойка для бодибаров – 1 шт., гантели – 60 шт., стойка для гантелей – 3 шт., амортизаторы для фитнеса (кольцо) – 13шт., экспандер многофункциональный – 20шт., набивные мячи – 26 шт., фитболы – 19 шт., коврик гимнастический – 25 шт., скакалки – 8 шт, тренажёр – 1 шт.

#### **Зал борьбы:**

Оснащение зала борьбы: борцовский ковёр – 1 шт., штанга – 1 шт., блины – 8 шт., шведская лестница, оснащённая турником- 4шт., шведская лестница, оснащённая брусьями – 2 шт., козёл – 1шт., наклонная скамья для пресса – 1шт., штанга – 1 шт.

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

#### **Читальный зал научной библиотеки**

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

5.1.2.3. Оснащение лабораторий

#### **Лаборатория метрологии и стандартизации**

специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### **Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены**

специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

#### **Производственно-технологическая лаборатория по производству мяса и мясных продуктов**

Технологическое оборудование:

Стол рабочий с поверхностью из нержавеющей стали -4 шт

Шкаф специализированный

CS 107- Meat

Мясорубка APACH ATS22UT

Фаршемешалка SIRMAN 1P 20 M

Клипсатор КН-3С (091028,

Массажер Suhner Tender-VAC

VT-20

Автомат для производства котлет и тефтелей ЭЛЬФ 4М ИПКС-123М (Н) без барабана

Машина для нанесения панировки ИПКС- 130 (Н)

Камера универсальная UNI-100

(Ижица)

Слайсер (ломтерезка) BECKERS ES 220

Упаковщик вакуумный

HURAKAN HKN

Model HKN – VAC260E

Вакуум –варочная машина APACH

Куттер Sirman Katana 20VV

Ињектор мембранный на 2 поста

Шкаф шоковой заморозки APACH SH03

Автоматический генератор льда в кубиках APACH cook line,

Mod. AGB9519B A

Камера холодильная сборно разборная с агрегатом В -1 шт

Лабораторный анализатор мяса и мясопродуктов «ФудСкан»

Мешалка механическая DLH F20

Шприц колбасный

HURAKAN HKN –ISE10

#### **Лаборатория по контролю качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции**

Оснащение: специализированная мебель на 16 посадочных мест

-стол лабораторный с ящиками и розетками- 8 шт

технологическая приставка – 5 шт

-табуреты лабораторные

на опорах – 9 шт

-стол мойка двойная -1

-кондиционер -1

-поляриметр круговой CM-3 -1

-сушильный шкаф SNOL -1

-термостат INB 400 Memmert

- установка титровальная 1 шт

- центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety - 1

Центрифуга универсальная Z 300 -1

Шкаф вытяжной + вентилятор  
водяная баня GFL на 6 мест  
Вискозиметрический анализатор  
соматических клеток в молоке  
СОМАТОС М-М – 1 шт  
Аналитические весы Vibra 1 шт  
Ноутбук

**Лаборатория «Научно-исследовательская лаборатория диагностики заболеваний животных и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства»**

Холодильник общим объемом 263л – 1 шт.,  
Стол ветеринарный – 1 шт.,  
Шкаф лабораторный ЛК – 1 шт.,  
Шкаф для лабораторной посуды НВ-800 ШП (800\*460\*1820) – 1 шт.,  
Шкаф для приборов большой НВ-1200 ШПр – 2 шт.,  
Стол лабораторный С-400 – 1 шт.,  
Шкаф для химических реактивов КОРСА НВ-800 ШР (800\*460\*1820) – 1 шт.,  
Тележка инструментальная "Айболит МИКРА 2" – 1 шт.,  
Ветеринарный гематологический анализатор Mindray BC-30Vet – 1 шт.,  
Эксперт-001 – Анализатор жидкости – 1 шт.,  
Весы лабораторные – 1 шт.,  
Одноканальный дозатор варьлируемого объема,  
Сухожаровой шкаф – 1 шт., Весы электронные – 1 шт.,  
Мини центрифуга Microspin 12 BioSan (до 14500об/мин, 12\*1,5/2,0 мл) - 1 шт.,  
Сапфир лампа Вуда – 1 шт.,  
Баня водяная лабораторная Stegler SHHW21.600АП – 1 шт.,  
Термостат – 1 шт., ТЕСТ PREMI TEST для определения антибиотиков в мясных продуктах - 25 пробирок,  
Трихинеллоскоп Стейк HD – 1 шт.,  
FC200B pH-электрод комбинированный для мясной и молочной промышленности – 1 шт.,  
Анализатор молока Эксперт Стандарт (базовая модель, с поверкой) – 1 шт.,  
Анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости в молоке – 1 шт.,  
Гомогенизатор лабораторный ГЛ-П 300 – 1 шт.,  
Аптечка – 1 шт.,  
Электрифицированный стенд “Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию” – 1 шт.,  
Электрифицированный стенд “Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов” – 1 шт.

**5.1.2.5. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.



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

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

5.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b> | <b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>   | <b>Количество</b> |
|--------------|--|---|-------------------|
| 1            | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)        | СГ 01. История России                                   | 10                |
| 2            | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)        | СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности | 10                |
| 3            | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)        | СГ 03. Безопасность жизнедеятельности                   | 10                |

|    |  |   |    |
|----|--|---|----|
| 4  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | СГ 04. Физическая культура  | 10 |
| 5  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | СГ 05. Основы бережливого производства  | 10 |
| 6  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | СГ 06. Основы финансовой грамотности  | 10 |
| 7  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности   | 10 |
| 8  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | ОП 02. Процессы и аппараты  | 10 |
| 9  | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | ОП 03. Метрология и стандартизация  | 10 |
| 10 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | ОП 04. Автоматизация технологических процессов  | 10 |
| 11 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)<br>Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся. | ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности  | 10 |
| 12 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)<br>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 | 10 |
| 13 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)  | ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой   | 10 |

|    |   |  |    |
|----|---|--|----|
|    | Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.                   | продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке |    |
| 16 | Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) | ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения                      | 10 |

### 5.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

5.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) 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;

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

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

5.3.5. 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 (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

5.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

#### 5.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

5.4.3. 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).

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

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

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

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

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

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

5.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным

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

#### **Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

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

6.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

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

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

6.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).