

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

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

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

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от «28» марта 2025 г.

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	46
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	57
5.1. Учебный план	57
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	60
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	62
5.4. Календарный учебный график	64
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	66
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	66
5.7. Практическая подготовка	66
5.8. Государственная итоговая аттестация	67
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	67
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	67
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	68
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	68
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	68

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по *специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по *специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения* (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343);

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

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ОК – общие компетенции;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
ОУП, ДУПКВ – общеобразовательные дисциплины;
КДЗ – комплексный дифференцированный зачет;
ДЗ – дифференцированный зачет;
 Э – экзамен;
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл
 ПА – промежуточная аттестация;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
 ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
 П – профессиональный цикл;
 ПП – производственная практика;
 ПС – профессиональный стандарт;
 ТФ – трудовая функция;
 УМК – учебно-методический комплект;
 УП – учебная практика;
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>Сельское хозяйство</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Требуются (прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда)</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>техник-технолог</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 4 разряда</i>	
Направленности (при наличии)	<i>Производство продуктов питания из мясного сырья</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО	<i>3 года 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	<i>5940 часов</i>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>2 года 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>4428</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1916	360
общеобразовательный цикл	1476	X
<i>социально-гуманитарный цикл</i>	<i>444</i>	<i>X</i>
общепрофессиональный цикл	292	X
профессиональный цикл	1128	360
в т.ч. практика:		
- учебная	360	360
- производственная	- 144 - 216	- 144 - 216
Вариативная часть образовательной программы	820	180
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	820	X

<i>Общепрофессиональный цикл</i>	224	X
<i>Профессиональный цикл</i>	596	X
в т.ч. практика: - учебная - производственная	180 - 72 - 108	180 - 72 - 108
<i>ОП.11_и Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</i>	52	X
ГИА в форме демонстрационного экзамена + <i>указывается из ФГОС</i>	216	
Всего	4428	540

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	<i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхожде- ния</i>	<i>Приказ Минтруда России от 30 августа 2019 года № 602н</i>	<i>ОТФ А Ведение технологического процесса производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</i>
				<i>ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</i>
				<i>ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</i>

			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
				ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
				ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	

<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Виды деятельности по выбору</i>	
<i>Производство продуктов питания из мясного сырья</i>	
<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</i>	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)
<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</i>	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
<i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	ПМ.04 Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p>

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p>

		<p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <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, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>правила оформления документов</p>

		правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей <i>специальности</i> применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i> стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 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 <i>специальности</i> Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>специальности</i> средства профилактики перенапряжения
OK 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

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	Навыки: 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;

	<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>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p>
	<p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p>
	<p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой 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>Знания:</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>материалный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработка по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Навыки:</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> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p>

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

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

	<p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</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>Знания:</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>

		виды брака и его учет в производстве;
		материалный 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.	<p>Навыки:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первой обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p>

	<p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p>Умения:</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>Знания:</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 заготовляемое 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>
	Навыки:

	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первой обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</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>Знания:</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 заготовляемое мясо;</p> <p>ход приемки сырья животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>

	<p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	<p>Навыки:</p> <p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>

	<p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p>Умения:</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>Знания:</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 заготовляемое 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>

		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.	Навыки: 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.	Навыки:	планирования работы структурного подразделения;
	Умения:	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
	Знания:	принятия управленческих решений.
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
		оформлять планы работы по установленной форме;
		проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:	принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		основные приемы организации работы исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
		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;

	<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>Умения:</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>Знания:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p>

		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p>Навыки:</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>Умения:</p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;</p> <p>принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Знания:</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
		Навыки:

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p>Умения:</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> <p>Знания:</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p>
---	--

		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	<p>Навыки:</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> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</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>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p>

	<p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой 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>Знания:</p> <p>требования охраны труда;</p>
--	---

		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;
		материалный 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	Навыки:	
		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;

	<p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>определения потребности в рабочей силе;</p> <p>инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учета рабочего времени и выработки работающих;</p> <p>организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</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>участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p> <p>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>Умения:</p>
--	---

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

	<p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</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>Знания:</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>материалный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>Навыки:</p>

	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первой обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения:</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>Знания:</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 заготовляемое 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>

		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.	Навыки:	
		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);

	<p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p>Умения:</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>Знания:</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 заготовляемое 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>

		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.		Навыки:
		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;

	<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>Умения:</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>Знания:</p>

	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.
--	--	---

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики¹

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	<i>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	22.002 <i>Специалист по технологии производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях</i>	<i>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</i>
		<i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства</i>	22.002 <i>Специалист по технологии производства продуктов питания животного</i>	<i>ОТФ А Ведение технологического процесса производства</i>	<i>ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства</i>

¹ Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		<i>продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	<i>происхождения</i>	<i>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</i>
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<i>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</i>	<i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i>
		<i>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы,</i>	<i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания</i>	<i>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности</i>	<i>ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических</i>

		<p><i>отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</i></p>	<p><i>животного происхождения</i></p>	<p><i>сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i></p>
		<p><i>ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</i></p>	<p><i>22.002 Специалист по технологии производства продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i></p>
	<p>ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p><i>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</i></p>	<p><i>22.002 Специалист по технологии производства продуктов питания</i></p>	<p><i>ОТФ С Оперативное управление производством</i></p>	<p><i>ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства</i></p>

		животного происхождения	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ С Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ С Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.4.	22.002	ОТФ С	ТФ С/03.5

		<p><i>Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</i></p>	<p><i>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p>	<p><i>Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья</i></p>
		<p><i>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</i></p>	<p><i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ОТФ С Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p>	<p><i>ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p>
ВД по запросу работодателя ²	<p>ВД 04 Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего</p>	<p><i>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i></p>	<p><i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного</i></p>	<p><i>ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного</i></p>

² Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

			<i>происхождения на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</i>
	<p><i>ПК 1.2.</i> <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i></p>	<p>22.002 <i>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ОТФ А</i> <i>Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</i></p>	<p><i>ТФ А/03.4</i> <i>Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</i></p>
	<p><i>ПК 2.1.</i> <i>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</i></p>	<p>22.002 <i>Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ОТФ В</i> <i>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i></p>	<p><i>ТФ В/01.4</i> <i>Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</i></p>

		<i>параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</i>			<i>продуктов питания животного происхождения</i>
		<i>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</i>	<i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i>
		<i>ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного</i>	<i>22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</i>	<i>ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</i>

		<i>сырья</i>		<i>производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>процессе производства продуктов питания животного происхождения</i>
--	--	--------------	--	---	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

<i>СГ.01</i>	<i>История России</i>	о	о									о		о	
<i>СГ.02</i>	<i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>		о	о	о	о				о		о			
<i>СГ.03</i>	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>	о	о	о						о		о		о	
<i>СГ.04</i>	<i>Физическая культура</i>			о			о						о		
<i>СГ.05</i>	<i>Основы бережливого производства</i>	о	о	о									о	о	
<i>СГ.06</i>	<i>Основы финансовой грамотности</i>	о	о	о	о						о	о			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														
ОП.01	<i>Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</i>	о	о	о											
ОП.02	<i>Процессы и аппараты</i>	о	о												
ОП.03	<i>Метрология и стандартизация</i>	о						о	о	о	о	о	о		
ОП.04	<i>Автоматизация технологических процессов</i>	о	о						о				о		
ОП.05	<i>Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</i>	о	о	о											
ОП.06	<i>Микробиология, санитария, гигиена</i>	о	о	о									о	о	
ОП.07	<i>Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	о	о	о								о	о		
ОП.08	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	о	о	о									о	о	
ОП.09	<i>Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</i>	о	о					о		о	о	о			
ОП.10	<i>Охрана труда / Основы интеллектуального труда</i>	о	о	о									о	о	
ОП.11	<i>Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</i>	о	о	о	о	о	о	о	о						
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.01	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	о	о		о					о	о				

МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	о	о	о					о	о								
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	о	о	о					о	о								
УП.01	Учебная практика Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	о	о	о					о	о								
ПП.01	Производственная практика Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	о	о	о					о	о								
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	о	о	о							о	о	о					
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	о	о	о							о	о	о					
УП.02	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	о	о	о							о	о	о					
ПП.02	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	о	о	о							о	о	о					
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	о	о	о									о	о	о	о	о	о
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	о	о	о									о	о	о	о	о	о
УП.03	Учебная практика "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	о	о	о									о	о	о	о	о	о

ПП.03	Производственная практика "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	о	о	о											о	о	о	о	о
ПМ.04	Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего	о	о		о										о	о	о	о	о
МДК.04.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего: профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов	о	о		о										о	о	о	о	о
УП.04	Учебная практика "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего"	о	о		о										о	о	о	о	о
ПП.04	Производственная практика "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего"	о	о		о										о	о	о	о	о

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 курс	2 курс	3 курс	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13					
OУП.00	Обязательные учебные предметы			1207		1096			99	12	1207					
OУП.01	Русский язык	КДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.02	Литература	КДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.03 У	Математика	ДЗ,Э	273		226		43	4	273		123	150				
OУП.04	Иностранный язык	КДЗ	117		112		5		117		48	69				
OУП.05	Информатика	КДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.06	Физика	ДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.07 У	Химия	ДЗ,Э	113		100		9	4	113		46	67				
OУП.08 У	Биология	ДЗ,Э	78		68		6	4	78		32	46				
OУП.09	История	КДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.10	Обществознание	КДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.11	География	ДЗ	40		36		4		40		16	24				
OУП.12	Физическая культура	ДЗ	78		74		4		78		32	46				
OУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	40		36		4		40		16	24				
ДУПКВ.00	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			269		186			77	269						
ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык Республики Российской Федерации / Родная литература	КДЗ	44		38		6		44		16	28				
ДУПКВ.02	Введение в специальность	ДЗ	180		148		32		180		74	106				
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			45			39	6	45		17	28				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл			444		410			34	444						
СГ.01	История России			48		30		18		48		48				

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		126		126				126				32	42	30	22
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		68		68				68					68		
СГ.04	Физическая культура		126		126				126				32	42	30	22
СГ.05	Основы бережливого производства		38		30			8	38						38	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		38		30			8	38					38		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		516		418			80	18	292	224					
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		36		36					36					36	
ОП.02	Процессы и аппараты		68		50			12	6	68				34	34	
ОП.03	Метрология и стандартизация		36		30			6		36				36		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		56		40			16		56					54	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		96		80			10	6	96					96	
ОП.06	Микробиология, санитария, гигиена		36		30			6			36			36		
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		36		30			6			36				36	
ОП.08	Основы предпринимательской деятельности		36		30			12			36				36	
ОП.09	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		80		62			6	6		80			80		
ОП.10	Охрана труда / Основы интеллектуального труда		36		30						36			36		
ОП.11ц	<i>Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</i>		52		42			10		52						
П.00	Профессиональный цикл		1724	540	810	540	20	324	30	1128	596					
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		756	144	306	144	20	274	12	676	80					
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства		300		138			20	136	6	260	40		112	238	

МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		312		168		138	6	272	40					314	
УП.01	Учебная практика Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		72	72	72				72				36	36		
ПП.01	Производственная практика Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		72	72	72				72				36	36		
ПМи.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		308	108	172	108	22	6	268	40						
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		200		172		22	6	160	40			94	106		
УП.02	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		36	36	36				36				36			
ПП.02	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		72	72	72				72				72			
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		220	108	92	108	14	6	184	36						
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения		112		92		14	6	76	36					56	56
УП.03	Учебная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения		36	36	36				36					36		
ПП.03	Производственная практика Обеспечение деятельности структурного подразделения		72	72	72				72							72
ПМ.04	Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего		440	180	240	180	14	6		440						
МДК.04.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего: профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов		260		240		14	6		260						260

УП.04	Учебная практика Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего		72	72		72				72						72
ПП.04	Производственная практика Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего		108	108		108				108						108
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													216
Итого:			4428	540	1680	540	20	448	48	1916	820					

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ОП.06 Микробиология, санитария, гигиена	36	работодатель		<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
2	ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	работодатель		<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
3	ОП.08 Основы предпринимательской деятельности	36	работодатель		<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>

				<i>труда и возможностями продолжения образования</i>
4	ОП.09 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	80	работодатель	<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
5	ОП.10 Охрана труда / Основы интеллектуального труда	36	работодатель	<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
7	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства	40	работодатель	<i>расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части</i>
8	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	40	работодатель	<i>расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части</i>
9	МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	40	работодатель	<i>расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части</i>
10	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	36	работодатель	<i>расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части</i>

11	МДК.04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего: профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов	260	работодатель	<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
12	УП.04 Учебная практика Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего	72	работодатель	<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
13	ПП.04 Производственная практика Выполнение работ по освоению профессии рабочего, должности служащего	108	работодатель	<i>Получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования</i>
Итого		820		-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	УП.01 Учебная практика "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 МДК.01.01 Организация технологического процесса производства МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72	3,4	ООО «Гвардия»	По приказу
	ПП.01 Производственная практика "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 МДК.01.01 Организация технологического процесса производства МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	72	4,5	ООО «Гвардия»	По приказу
	УП.02 Учебная практика "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 МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	36	3	ООО «Гвардия»	По приказу
	ПП.02 Производственная практика "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 МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	72	4	ООО «Гвардия»	По приказу

	УП.03 Учебная практика "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	36	5	ООО «Гвардия»	По приказу
	ПП.03 Производственная практика "Обеспечение деятельности структурного подразделения"	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	72	6	ООО «Гвардия»	По приказу
	УП.04 Учебная практика "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего"	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего МДК.04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов	72	6	ООО «Гвардия»	По приказу
	ПП.04 Производственная практика "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего"	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего МДК.04.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов	108	6	ООО «Гвардия»	По приказу

5.4. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы нед.	Всего, ак.ч		
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего					
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.				
1 курс	40 3/6	1476	17	612	23 3/6	864	3/6	18	0	0	3/6	18									11	1476		
2 курс	38 1/6	1512	16 5/6	612	21 2/6	900	5/6	32	1/6	6	4/6	24	6	216	2	72	4	144			10	1512		
3 курс	27 3/6	1440	15 5/6	612	11 4/6	828	3/6	18	1/6	6	2/6	12	9	324	2	72	7	252	6	216	3	1440		
Всего		4428		1836		2592		68		12		54	15	540	4	144	11	396	6	216	24	4428		

Обозначения и сокращения:

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по *специальности* являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах *ООО «Гвардия»*, при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности)*, всех видов практики и иных видов учебной деятельности (*перечислить при наличии*);

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) *ООО «Гвардия»* на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин

социально-экономических дисциплин

математики

иностранный языка

информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
естественно-научных дисциплин

химии

безопасности жизнедеятельности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

метрологии и стандартизации

микробиологии, санитарии и гигиены

производственно-технологическая лаборатория по производству мяса и мясных
продуктов

по контролю качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

научно-исследовательская лаборатория диагностики заболеваний животных и

ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства

Мастерские и зоны по видам работ:

*Перечисляются наименования мастерских и зоны по видам работ, минимально
достаточных для реализации ОПОП-П с учетом ПОП-П.*

Спортивный комплекс³

³ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий)

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки *ООО «Гвардия»*, 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 % (*указывается из ФГОС СПО*).

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых

нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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