

**ОПИСАНИЕ**  
**основной образовательной программы**  
**«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**  
**подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (далее ОПОП-П) среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО). ОПОП-П регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- учебный план
- график учебного процесса
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- программу преддипломной практики
- программу производственной практики
- программу учебной практики
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

**Нормативные документы для разработки ОПОП-П СПО по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП-П по специальности составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.201 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 №29200) с изменениями №441 от 28.08.2020г.);
- Рабочая программа воспитания;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 года, регистрационный №68942);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 июня 2012 г. N 24480;
- Профессиональный стандарт Профессиональный стандарт 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России

**Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**  
ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Сроки получения СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1

Таблица 1

<b>Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>	<b>Наименование квалификации базовой подготовки</b>
основное общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

#### **Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сырье,

- основные и вспомогательные материалы для производства молочной продукции; готовая
- молочная продукция; качество молочной продукции на всех этапах ее производства;
- технологии и технологические процессы производства молочной продукции; -
- технологическое оборудование для производства молочной продукции; - первичные
- трудовые коллективы.

Техник-технолог по данной специальности готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы.

#### **Требования к результатам освоения основной образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<i>ВД 1</i>	<i>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.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
<i>ВД 2</i>	<i>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.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ВД 3.	<i>обеспечение деятельности структурного подразделения</i>
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ВД 4.	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы.</i>
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ОПОП-П предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- социально-гуманитарного
- междисциплинарного модуля по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения
- профессионального

и разделов:

- учебная практика
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная)
- промежуточная аттестация
- государственная итоговая аттестация

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть социально- гуманитарного учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ

военной службы - 48 часов для юношей, для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

### **Учебный план**

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, семестрам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.

### **Календарный учебный график**

Календарный учебный график является локальным документом, разработанным образовательной организацией в соответствии с учебным планом, который включает: перечень, объем (обязательной, самостоятельной, максимальной учебной нагрузки), последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, а также формы проведения промежуточной аттестации по неделям учебного и календарного года.

### **Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик**

Рабочие программы разработаны по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практикам, входящим в учебный план образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.