



Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Ракитянский агротехнологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
код и наименование в соответствии с ФГОС

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
«техник-технолог»

(указываются в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом ОГАПОУ «РАТТ»

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Белгранкорм»

протокол № 1 от «30» августа 2024 г.

приказ № 614/2 от «30» августа 2024 г.

Директор Новикова Н.А./

подпись

Генеральный директор М.В. Якушев/

подпись

2024 год

Программа подготовки специалистов среднего звена образовательной организации среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343, зарегистрирован в Минюсте России 21.06.2022 г. N 68942.

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

Организация-работодатель: ООО «Белгранкорм»

Организация-разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Ракитянский агротехнологический техникум»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	7
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	9
3.2. Профессиональные стандарты	9
3.3. Осваиваемые виды деятельности	10
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	28
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	42
5.1. Учебный план	42
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	45
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	49
5.4. Календарный учебный график	51
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	53
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	53
5.7. Практическая подготовка	53
5.8. Государственная итоговая аттестация	54
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	54
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	54
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	55
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	56
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	56

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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);

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);

О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 (Приказ Минпросвещения России от 29.02.2024 № 136);

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);

О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования (Постановление Правительства Российской Федерации от 27.04.2024 года № 555);

Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391);

Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н, Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040);

Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ред. от 11.12.2020) (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413);

О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028);

О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732);

Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371);

Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199(ред. от 20.01.2021);

Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336);

Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010);

Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (Приказ Минобрнауки России от 14.10.2022 г. № 906);

Об утверждении образцов и описания дипломов о среднем профессиональном образовании и приложения к нему (Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 г. № 390);

Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность (Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020);

Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников (Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858);

О внесении изменений в приложения №1 и №2 к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» (Приказ Минпросвещения России от 21.02.2024 г. № 119);

Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи (ред. от 18.08.2016) (Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309);

Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533);

Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования (Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 №Р-98);

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 15 сентября 2022 года № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Минпросвещения России»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01 марта 2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);

Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);

Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы (Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп);

Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;

Устав ОГАПОУ "РАТТ";

Лицензия ОГАПОУ "РАТТ".

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДМ – междисциплинарный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУД – общие учебные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

ПЦ – профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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>Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н, Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 N 56040)</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>требуются (медицинский осмотр)</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минпросвещения России от «18» мая 2022 г. №343</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>Техник-технолог</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 3 разряда</i>	
Направленности (при наличии)	<i>-</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<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 часов</i>	
Форма обучения	<i>очная</i>	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1476	1105
<i>социально-гуманитарный цикл</i>	329	154
общепрофессиональный цикл	627	109
профессиональный цикл	1780	194
в т.ч. практика:	864	864
- учебная	- 396	- 396
- производственная	- 468	- 468
- по профилю специальности/преддипломная	- 144	- 144
Вариативная часть образовательной программы	888	216
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	581	246
<i>ОП.10 Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве</i>	36	0
<i>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	152	108
ГИА в форме демонстрационного экзамена + дипломная проект (работа)	216	
Всего	4428	2129

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	22.002 "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н	А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией:
			В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	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
			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

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и	Умения:

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
		применять современную научную профессиональную терминологию		
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования		
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
		определять источники достоверной правовой информации		
		составлять различные правовые документы		
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
		Знания:		
		содержание актуальной нормативно-правовой документации		
		современная научная и профессиональная терминология		
		возможные траектории профессионального развития и самообразования		
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности		
		правила разработки презентации		
		основные этапы разработки и реализации проекта		
		ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
				организовывать работу коллектива и команды
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности				
Знания:				
психологические основы деятельности коллектива				
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические особенности личности		
		Умения:		
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке		
		проявлять толерантность в рабочем коллективе		
		Знания:		
		правила оформления документов		
		правила построения устных сообщений		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	особенности социального и культурного контекста		
		Умения:		
		проявлять гражданско-патриотическую позицию		
		демонстрировать осознанное поведение		
		описывать значимость своей специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного		

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<i>происхождения</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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения</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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения</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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения</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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения</i>

		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

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:
		Н 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
		Умения:
		У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
		У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
		У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья

		Знания:
		З 1.1.01 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
		З 1.1.02 Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.1.03 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		Н 1.2. 01. Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2. 02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 1.2. 03 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

		технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		Н 1.2.09 Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продуктов питания из мясного сырья и технологических процессов их производства
		Н 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения:
		У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 1.2.02 Производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота
		У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах
		У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных
		У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности
		У 1.2.06 Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок
		У 1.2.07 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем
		У 1.2.08 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
		У 1.2.09 Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 1.2.10 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.11 Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.12 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.13 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из

		мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.14 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.15 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.16 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.17 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.18 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.19 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.20 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.21 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
		У 1.2.22 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.23 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.24 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
		У 1.2.25 Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.26 Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации,

		производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.27 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.28 Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.29 Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		З 1.2.01 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.02 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		З 1.2.03 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.04 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.05 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.06 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.07 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья

		3 1.2.08 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.09 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.10 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.11 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.12 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.13 Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.14 Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.15 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		3 1.2.16 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.2.17 Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.18 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.19 Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для

		реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		3 1.2.20 Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.21 Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.22 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.23 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.24 Порядок расчета рецептов, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.25 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль	3 1.2.26 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		Навыки:
		Н 2.1.01 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 2.1.02 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и

мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 2.1.03 Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Умения:
		У 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 2.1.02 Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде
		Знания:
		З 2.1.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02 Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	З 2.1.03 Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 2.1.04 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения:
		У 2.2.01 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания:
		З 2.2.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 2.2.02 Основы Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
		Навыки:
		Н 2.3.01. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями

		охраны труда и экологической безопасности
		Умения:
		У 2.3.01 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 2.3.02. Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.03. Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
		У 2.3.04. Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.05. Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 2.3.06. Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.3.07. Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.3.08 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Знания:
		З 2.3.01 Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		З 2.3.02 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства

		пищевых продуктов
		3 2.3.03 Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.3.04 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.3.05 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
		3 2.3.06 Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.3.07 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		3 2.3.08 Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		Н 3.1.01 Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей
		Н 3.1.02 Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		Н 3.1.03. Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
		Умения:
		У 3.1.01. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		У 3.1.02 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

		У 3.1.03 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		Знания:
		З 3.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.1.02. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	З 3.1.03 Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Навыки:
		Н 3.2.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		Н 3.2.02 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.2.03 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 3.2.04 Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		З 3.2.01. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:
		Н 3.3.01 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		Н 3.3.02. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03. Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		У 3.3.01 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.02 Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.03 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.3.04 Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		З 3.3. 01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		З 3.3.02 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Умения:
		У 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		У 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		З 3.4.01. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими

		инструкциями
		З 3.4.02. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		У 3.4.03 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Умения:
		У 3.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У 3.5.02 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
		У 3.5.03. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		З 3.5.01 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.03. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		З 3.5.04. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	Навыки:
		Н.4.1.01 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку;

должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы	охлаждение, заморозку и упаковку	Умения:
		У.4.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;
		У.4.1.02 Производить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную и с использованием устройств для механической обвалки;
		Знания:
	ПК 4.2 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3.4.1.01 особенности разделки и обвалки птицы для колбасного и кулинарного производства;
		Навыки:
		Н.4.2.01 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Умения:
		У.4.2.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания:
	ПК 4.3 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3.4.2.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		3.4.2.02 Методы контроля качества продукции, причина брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мяса птицы;
		3.4.2.03 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		Навыки:
		Н.4.3.01 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		У.4.3.01 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		У.4.3.02 Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из

		мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		У.4.3.03 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Знания:
		3.4.3.01 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		3.4.3.02 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;
		3.4.3.03 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания 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 профессиональ ного 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	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями: - Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов

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

	линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;</i> <i>- Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;</i> <i>-Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями</i>
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>ТФ А/01.4</i> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией: <i>- Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птищецеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией;</i> <i>- Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;</i> <i>-Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания</i>	

					животного происхождения согласно графикам профилактической обработки; - Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде.
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных,	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	

	и обращения на рынке	упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки		производства продуктов питания животного происхождения	животного происхождения: - Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения - Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения - Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания животного происхождения - Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации,
--	----------------------	---	--	---	--

					охраны труда и экологической безопасности при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения - Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, при лабораторном контроле качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	22.002	<i>ОТФ В</i> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<i>ТФ В/02.4</i> Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения: <i>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</i> <i>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</i> - Проведение спектральных,

					полярнографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности - Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности - Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности - Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности - Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и
--	--	--	--	--	---

					готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.002	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: - Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов - Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей - Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения - Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями - Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению	
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.002			
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.002			
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.002			
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	22.002			

					производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями - Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией - Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях - Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья - Ведение учетно-отчетной документации
--	--	--	--	--	---

					производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ВД по запросу работодателя ²	ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 4.1. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией: - Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птицепеха и цеха мясожирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией; - Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки; - Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Выполнение технологических операций по

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

					устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; - Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде.
	ПК 4.2 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	<i>ОТФ А</i> Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями: - Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; - Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного
	ПК 4.3 Регулирование параметров качества продукции, норм	22.002			

		расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			сырья; -Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
--	--	--	--	--	---

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)													
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	
ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																								
ОУД.00	Общие учебные дисциплины ³	О	О	О	О	О	О	О	О	О									О					
ОУД. 01	Русский язык	О	О	О	О	О	О	О	О	О									О					
ОУД. 02	Литература	О	О	О	О	О	О	О	О	О									О					
ОУД. 03	Математика	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 04	Иностранный язык	О	О	О	О	О	О	О	О	О									О					
ОУД. 05	Информатика	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 06	Физика	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 07	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 08	Биология	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 09	История	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 10	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 11	География	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
ОУД. 12	Физическая культура	О	О	О	О	О	О	О	О	О														

³ Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

[illegible]

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)													
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	
П.00	Профессиональный цикл	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О				
МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О	О				
МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О						О	О	О				
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О							О	О				
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	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	О	О	О			О	О	О			О	О	О				
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О					О	О	О				
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О				О	О	О				
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О			О	О	О				
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О					О	О				
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О					О	О				
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О				
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О				
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О				
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О				

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																					
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)												
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О		О		О	О	О	О	О	О
МДК.04.01	Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О		О		О	О	О	О	О	О
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О		О			О	О	О	О	О
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О		О			О	О	О	О	О
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
	Государственная итоговая аттестация	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О
	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О
	Защита дипломного проекта (работы)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О
	Подготовка к демонстрационному экзамену	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О
	Демонстрационный экзамен	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	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					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	15	16	17	18	19	20
ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	664	1404				24	1476		478	692	306			
ОУД.00	Общие учебные дисциплины		1476	664	1404				24	1476		478	692	306			
ОУД. 01	Русский язык	Э	72	54	54				6	72		24	48				
ОУД. 02	Литература	ДЗ	108	20	108					108			38	70			
ОУД. 03	Математика	Э	232	144	214				6	232		92	84	56			
ОУД. 04	Иностранный язык	ДЗ	72	72	72					72		38	34				
ОУД. 05	Информатика	ДЗ	144	98	144					144		20	84	40			
ОУД. 06	Физика	ДЗ	108	32	102					108		28	40	40			
ОУД. 07	Химия	Э	144	58	132				6	144		42	62	40			
ОУД. 08	Биология	Э	144	50	126				6	144		48	96				
ОУД. 09	История	ДЗ	136	24	136					136		44	64	28			
ОУД. 10	Обществознание	ДЗ	72	24	72					72		36	36				
ОУД. 11	География	ДЗ	72	24	72					72		36	36				
ОУД. 12	Физическая культура	ДЗ	72	64	72					72		36	36				
ОУД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68					68		34	34				
ОУД. 14	Индивидуальный проект	З	32		32					32				32			
ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2592	1177	1584	864	30		78	1704	888	134	172	306	864	612	648
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		329	154	329					302	27			20	239	60	10
СГ.01	История России	ДЗ	44		44					32	12				44		
СГ.02	Иностранный язык профессиональной деятельности	ДЗ	48	48	48					48					48		

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					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	15	16	17	18	19	20
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68					68					68		
СГ.04	Физическая культура	З, ДЗ	86	86	86					86				20	32	24	10
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	36		36					36						36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	З	47	20	47					32	15				47		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		627	109	553				36	390	237	134	114	22	211	146	
МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения		627	109	553				36	390	237	134	114	22	211	146	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	46		46					46					46		
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	91	17	79				6	32	59				91		
ОП.03	Метрология и стандартизация	Э	100	18	84				6	32	68		78	22			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	74	12	62				6	46	28				74		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Э	62		48				6	34	28					62	
ОП.06	Производство продукции животноводства	Э	50	18	36				6	50		50					
ОП.07	Молочное дело	Э	84	26	68				6	66	18	84					
ОП.08	Биохимия мяса и молока	ДЗ	36	18	36					36			36				
ОП.09	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции и субпродуктов	ДЗ	48		48					48						48	
ОП.10	Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве	ДЗ	36		36						36					36	

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					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	15	16	17	18	19	20
П.00	Профессиональный цикл		1636	914	702	864	30		42	1012	624		58	264	414	406	636
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЭК	676	514	232	432			12	384	292		58	264	354		
МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции	ДЗ	82	40	82					30	52		58	24			
МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Э	156	42	150				6	56	100		60	96			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	180	180						112	68			72	108		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	252	252						180	72			108	144		
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ЭК	672	346	346	288	30		18	516	156				60	254	358
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	Э	96		84				6	40	56					48	48
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	ДЗ	108	28	102					76	32					20	88

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					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	15	16	17	18	19	20
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э	174	30	160		30		6	142	32				60	114	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				108	36					36	108
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144						36	108
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЭК	136	90	52	72			6	112	24						136
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	58	18	52					34	24						58
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36							36
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36							36
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЭК	152	108	72	72			6		152					152	
МДК.04.01	Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ДЗ	74	36	72						74					74	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36					36					36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36	36		36					36					36	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	144		144											144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														216
Итого:			4428	2129	2988	1008	30		102	3540	888	612	864	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	СГ.01 История России	12	ПОП- П/работодатель	Изучение исторического развития и перспектив аграрной отрасли родного края
2	СГ.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства	15	ПОП- П/работодатель	Формирование будущего рабочего, специалиста предприятий сельскохозяйственной отрасли якорного работодателя ООО «Белгранкорм» на современном этапе экономических преобразований.
3	ОП.02 Процессы и аппараты	59	ПОП- П/работодатель	Изучение принципов измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продуктов из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях предприятий ООО «Белгранкорм» Производство по забою и глубокой переработке птицы
4	ОП.03 Метрология и стандартизация	68	ПОП- П/работодатель	Изучение принципов разработки СТО и ТУ, в сфере производства продуктов питания животного происхождения с применением системы менеджмента безопасности пищевой продукции и сертификации FSSC, применяемых на предприятиях ООО «Белгранкорм»
5	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	28	ПОП- П/работодатель	Изучение способов технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях предприятий ООО «Белгранкорм»

6	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	28	ЦОМ/проект	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях агрохолдинга БЭЗРК-Белгранкорма
7	ОП.07 Молочное дело	18	ПОП-П/работодатель	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке молочного сырья, включая контроль качества сырья и производство полуфабрикатов на молочно товарных комплексах предприятия ООО «Белгранкорм».
8	ОП.10 Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве	36	ЦОМ/проект	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предприятий ООО «Белгранкорм» производство по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1, Ракитное 2)
9	МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции	50	ПОП-П/работодатель	Прием-сдача мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями ООО «Белгранкорм» производство по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1, Ракитное 2).
10	МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	92	ПОП-П/работодатель	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку в условиях производства ООО «Белгранкорм»

11	УП.01 Учебная практика	144	ПОП- П/работодатель	Получение практического опыта в производственных условиях, необходимого для обеспечения достаточного уровня квалификации будущего работника производства ООО «Белгранкорм»
12	ПМ.01 ЭК Квалификационный экзамен	6	ПОП- П/работодатель	Оценка освоенных компетенций в рамках производства ООО «Белгранкорм».
13	МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	46	ПОП- П/работодатель	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
14	МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	54	ПОП- П/работодатель	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
15	МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	50	ПОП- П/работодатель	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
16	ПМ.02 ЭК Квалификационный экзамен	6	ПОП- П/работодатель	Оценка освоенных компетенций в рамках производства ООО «Белгранкорм».
17	МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	18	ПОП- П/работодатель	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями

18	ПМ.03 ЭК Квалификационный экзамен	6	ПОП- П/работодатель	Оценка освоенных компетенций в рамках производства ООО «Белгранкорм».
19	МДК.04.01 Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	74	ПОП- П/работодатель	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
20	УП.04 Учебная практика	36	ПОП- П/работодатель	Получение практического опыта в производственных условиях, необходимого для обеспечения достаточного уровня квалификации будущего работника производства ООО «Белгранкорм»
21	ПП.04 Производственная практика	36	ПОП- П/работодатель	Получение практического опыта в производственных условиях, необходимого для обеспечения достаточного уровня квалификации будущего работника производства ООО «Белгранкорм»
22	ПМ.04 ЭК Квалификационный экзамен	6	ПОП- П/работодатель	Оценка освоенных компетенций в рамках производства ООО «Белгранкорм».
Итого		888		

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

№ 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.	Учебная практика	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных	180	3-4	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.

		материалов для производства мясной продукции МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				
2.	Производственная практика	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	252	3-4	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
3.	Учебная практика	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	144	5-6	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
4.	Производственная практика	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144	5-6	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.

		МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов				
5.	Учебная практика	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	36	6	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
6.	Производственная практика	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации	36	6	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
7.	Учебная практика	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.04.01 Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы	36	5	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
8.	Производственная практика	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.04.01 Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы	36	5	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	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	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36									11	1476
2 курс	27	972	11	396	16	576	2	72	1	36	1	36	12	432	5	180	7	252			11	1476
3 курс	17	612	12	432	5	180	2	72	1	36	1	36	16	576	4	144	12	432	6	216	2	1476
Всего	83	2988	39	1404	44	1584	6	216	3	108	3	108	24	864	9	324	15	540	6	216	24	4428

Обозначения и сокращения:

36

ПА

□

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);
– каникулы; – 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 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 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения 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 «Белгранкорм», при проведении *практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования* специальности 19.02.12 Технология продуктов животного происхождения, всех видов практики;

- 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 2,3 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 «Белгранкорм» 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; 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:

русского языка и литературы

иностранного языка

истории

безопасности жизнедеятельности и охраны труда

физики

математики

химии

биологии

социально-общественных дисциплин

информатики

географии

Лаборатории:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Процессы и аппараты пищевых производств

Метрология и стандартизация

Автоматизация технологических процессов

Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Биохимия мяса и молока

Мастерские:

учебно-производственные

сельскохозяйственные биотехнологии

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть 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 возможно полное или частичное применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (в случае возникшей необходимости) по следующим учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам:

ОУД. 01	Русский язык
ОУД. 02	Литература
ОУД. 03	Математика
ОУД. 04	Иностранный язык
ОУД. 05	Информатика
ОУД. 06	Физика
ОУД. 07	Химия
ОУД. 08	Биология
ОУД. 09	История
ОУД. 10	Обществознание
ОУД. 11	География
ОУД. 12	Физическая культура
ОУД. 13	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД. 14	Индивидуальный проект
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности и предпринимательства
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Производство продукции животноводства
ОП.07	Молочное дело
ОП.08	Биохимия мяса и молока
ОП.09	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции и субпродуктов
ОП.10	Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья:
МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции
МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке:
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения:
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:
МДК.04.01	Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

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: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 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 на предприятии ООО «Белгранкорм», 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 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Погорелова Евгения Анатольевна	ООО «Белгранкорм»	Заместитель директора – главный технолог производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»	10 месяцев
2	Тесленко Ирина Ивановна	ООО «Белгранкорм»	Заместитель директора по технологии производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»	18 лет

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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 135 978 рублей 30 копеек.