



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 «29» августа 2025 г.
приказ № 637 от «29» августа 2025 г.**

Директор Новикова Н.А./

подпись

Генеральный директор /М.В. Якушев/

подпись

2025 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»

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Дата составления: 29.08.2025 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Факс
ООО «Белгранкорм»	Генеральный директор Михаил Вячеславович Якушев	7 (4722) 37-69-02

2. Программа документации

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификация, ВПД, профессиональные компетенции

1	Квалификации	
	<i>Техник-технолог</i>	
2	Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК)	
	ВПД 1. 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. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ВПД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль 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. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в

		процессе производства продукции из мясного сырья.
	ВПД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.
	ВПД 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы	ПК 4.1. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку. ПК 4.2 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 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	Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)	
	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства – 676 часов, в том числе: МДК.01.01. Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции – 82 час; МДК.01.02. Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – 156 часов; УП.01 Учебная практика – 180 часов; ПП.01 Производственная практика – 252 часа; Квалификационный экзамен – 6 часов. ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества	Вариативная часть 828 часов направлена на увеличение часов учебных дисциплин, профессиональных модулей и распределена следующим образом: СГ.01 История России на 8 часов; СГ.07 Основы предпринимательства на 36 часов; СГ.08 Карьерное моделирование на 36 часов; ОП.03 Метрология и стандартизация на 18 часов; ОП.04 Автоматизация технологических процессов на 36 часов; ОП.06 Производство продукции животноводства на 14 часов; ОП.07 Молочное дело на 38 часов; ОП.10 Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве - 36 часов; ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства

пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке – 606 часа, в том числе: МДК.02.01. Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности – 96 часов; МДК.02.02. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли – 108 часов; МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов – 108 часов; УП.02 Учебная практика – 144 часа; ПП.02 Производственная практика – 144 часа; Квалификационный экзамен – 6 часов. ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения – 136 часов, в том числе: МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации – 58 часов; УП.03 Учебная практика – 36 часов; ПП.03 Производственная практика – 36 часов; Квалификационный экзамен – 6 часов. ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 158 часов, в том числе: МДК.04.01. Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов мяса птицы – 80 часов; УП.04 Учебная практика – 36 часов; ПП.04 Производственная практика – 36 часов; Квалификационный экзамен – 6 часов. ПДП Преддипломная практика - 144 часа	продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья на 286 часов: - МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции – 50 часов; - МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – 92 часа; УП.01 Учебная практика – 144 часа; ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке на 150 часов: - МДК.02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности – 46 часов; - МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли – 54 часа; - МДК.02.03 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов – 50 часов; ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения на 18 часов: - МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации – 18 часов; ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на 152 часа: - МДК.04.01 Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы – 74 часа; - УП.04 Учебная практика – 36 часов; - ПП.04 Производственная практика – 36 часов; - ПМ.04 ЭК Квалификационный экзамен – 6 часов.
---	--

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Белгранкорм»

МП

М.В. Якушев

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
структурных элементов основной профессиональной
образовательной программы по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(код и наименование специальности)

Срок реализации ОПОП: 2025 г. – 2028 г.

№ п/п	Структурный элемент	Согласование
1.	Учёт требований работодателей при распределении учебных и производственных практик	учтены
2.	Учёт требований работодателей при распределении объёма времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта	учтены
3.	Учёт требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, ОК	учтены
4.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП	обеспечивает
5.	Учёт требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ	учтены

В целом ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии и с учётом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум».

Дата: «29» августа 2025 г.

Ф. И. О. Якушев Михаил Вячеславович

Место работы ООО «Белгранкорм»

Должность: генеральный директор

Подпись: _____

МП



Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
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	52
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	52
5.7. Практическая подготовка	52
5.8. Государственная итоговая аттестация	53
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	53
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	53
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	54
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	55
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	55
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 №390 от 05.08.2020) ред. 18.11.2020;

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);

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 Минобрнауки России №882, Минпросвещения России о№391 от 05.08.2020);

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 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);

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);

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 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 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 установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплексе с ними учебных пособий (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2024 г. № 769);

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 "О направлении рекомендаций" от 14 июня 2024 года № 05-1971 (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»;

Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (с изменениями);

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>требуется (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	664
<i>социально-гуманитарный цикл</i>	390	188
<i>общепрофессиональный цикл</i>	626	164
<i>профессиональный цикл</i>	1720	1190
в т.ч. практика:	864	864
- учебная	- 396	- 396
- производственная	- 468	- 468
- по профилю специальности/преддипломная	- 144	- 144
Вариативная часть образовательной программы	828	532
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	774	532
<i>ОП.10 Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве</i>	36	32
<i>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	158	108
ГИА в форме демонстрационного экзамена + дипломная проект (работа)	216	
Всего	4428	2206

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 из 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 психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	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 рецептур, 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
		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
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	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
		Знания:
		З 2.2.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	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
		З 2.3.03 Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		З 2.3.04 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения
		З 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
		З 2.3.06 Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.3.07 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
		З 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,	ПК 4.1. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку,	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	З.4.1.01 особые 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	З.4.2.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		З.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;
		З.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	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 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
	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	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, птищецеха 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 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 продукции 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	ОТФ В Лабораторный контроль 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: 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 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 - 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, птищецеха и цеха мясозирового 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	<i>ТФ А/03.4</i> 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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0	0				
МДК.01.01	Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							0	0	0				
МДК.01.02	Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0						0	0	0				
УП.01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0							0	0				
ПП.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0							0	0				
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0			0	0	0				
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0					0	0	0				
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	0	0	0	0	0	0	0	0	0				0				0	0	0				
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	0	0	0	0	0	0	0	0	0					0			0	0	0				
УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0					0	0				
ПП.02	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0					0	0				
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0	0	0	0				
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0	0	0	0				
УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0	0	0	0				
ПП.03	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0	0	0	0				

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0		0		0	0	0	0	0	0	
МДК.04.01	Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0		0		0	0	0	0	0	0	
УП.04	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0		0			0	0	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0		0			0	0	0	0	0	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Государственная итоговая аттестация	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	
	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	
	Защита дипломного проекта (работы)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	
	Подготовка к демонстрационному экзамену	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	
	Демонстрационный экзамен	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	

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		436	734	306			
ОУД.00	Общие учебные дисциплины		1476	664	1404				24	1476		436	734	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		50	126	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	З, 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			2736	1542	1584	1008	30		84	1908	828	176	130	306	864	612	648
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		390	188	390					310	80			20	240	120	10
СГ.01	История России	ДЗ	44		44					36	8				44		
СГ.02	Иностранный язык профессиональной деятельности в	ДЗ	48	48	48					48					24	24	

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
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	12	36					36						36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	18	36					36					47		
СГ.07	Основы предпринимательства	ДЗ	36	12	36						36				47		
СГ.08	Карьерное моделирование	ДЗ	36	12	36						36				47		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		626	164	552				36	484	142	176	72	22	234	122	
МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения		626	164	552				36	484	142	176	72	22	234	122	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	46		46					46					46		
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	90	16	78				6	90					90		
ОП.03	Метрология и стандартизация	Э	100	18	94				6	82	18	42	36	22			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	74	12	62				6	38	36				74		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Э	62	24	48				6	62					24	38	
ОП.06	Производство продукции животноводства	Э	50	18	36				6	36	14	50					
ОП.07	Молочное дело	Э	84	26	68				6	46	38	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	ДЗ	36	32	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
	в ЖИВОТНОВОДСТВЕ																
П.00	Профессиональный цикл		1720	1190	642	1108	30		48	1114	606		58	264	390	370	638
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических 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	606	334	286	288	30		18	456	150				36	212	358
МДК.02.01	Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности	Э	96		84				6	50	46					48	48
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных	ДЗ	108	28	102					54	54					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					
					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
	сырьевых ресурсов мясной отрасли																
МДК.02.03	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э	108	18	100		30		6	58	50				36	72	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144						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	118	18						136
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	58	18	52					40	18						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	158	108	72	72			12		152					158	
МДК.04.01	Рабочая профессия 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Э	80		72				6		74					80	
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							144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216							216							216
Итого:			4428	2206	2988	1008	30		108	3600	828	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	8	ПОП-П/работодатель	Изучение исторического развития и перспектив аграрной отрасли родного края
2	СГ.07 Основы предпринимательства	36	ПОП-П/работодатель	Формирование будущего рабочего, специалиста предприятий сельскохозяйственной отрасли якорного работодателя ООО «Белгранкорм» на современном этапе экономических преобразований.
3	СГ.08 Карьерное моделирование	36	ПОП-П/работодатель	Формирование будущего рабочего, специалиста предприятий сельскохозяйственной отрасли якорного работодателя ООО «Белгранкорм» на современном этапе экономических преобразований.
4	ОП.03 Метрология и стандартизация	18	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	36	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.06 Производство продукции животноводства	14	ЦОМ/проект	Организация выполнения технологических операций по производству продукции животноводства на предприятии ООО

				«Белгранкорм».
7	ОП.07 Молочное дело	38	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	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
13	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
14	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
15	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
16	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
17	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»
18	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»
19	ПМ.04 ЭК Квалификационный экзамен	6	ПОП- П/работодатель	Оценка освоенных компетенций в рамках производства ООО «Белгранкорм».
Итого		828		

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 материалов для производства мясной продукции МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	180	3-4	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.
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	252	3-4	ООО «Белгранкорм»	Кузнецов А.И.

		продукции МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				
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 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.
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	12	432	4	144	8	288	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:

33

ПА

7

– 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	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья:</i>
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	<i>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке:</i>
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	<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения:</i>
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.04	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:</i>
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	Бредихина Наталья Сергеевна	ООО «Белгранкорм»	Специалист по внедрению управления системы качества департамента мясопереработки	10 лет
2	Погорелова Евгения Анатольевна	ООО «Белгранкорм»	Заместитель директора – главный технолог производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1)	5 лет
3	Тесленко Ирина Ивановна	ООО «Белгранкорм»	Заместитель директора по технологии производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2)	7 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Специальность 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Приложение в электронном варианте
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Приложение в электронном варианте
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Приложение в электронном варианте
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Приложение в электронном варианте
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	Приложение в электронном варианте

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Специальность 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОУД	Общие учебные дисциплины	
ОУД.01	Русский язык	Приложение в электронном варианте
ОУД.02	Литература	Приложение в электронном варианте
ОУД.03	Математика	Приложение в электронном варианте
ОУД.04	Иностранный язык	Приложение в электронном варианте
ОУД.05	Информатика	Приложение в электронном варианте
ОУД.06	Физика	Приложение в электронном варианте
ОУД.07	Химия	Приложение в электронном варианте
ОУД.08	Биология	Приложение в электронном варианте
ОУД.09	История	Приложение в электронном варианте
ОУД.10	Обществознание	Приложение в электронном варианте
ОУД.11	География	Приложение в электронном варианте
ОУД.12	Физическая культура	Приложение в электронном варианте
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	Приложение в электронном варианте
ОУД.14	Индивидуальный проект	Приложение в электронном варианте
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	Приложение в электронном варианте
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение в электронном варианте
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Приложение в электронном варианте
СГ.04	Физическая культура	Приложение в электронном варианте
СГ.05	Основы бережливого производства	Приложение в электронном варианте
СГ.06	Основы финансовой грамотности	Приложение в электронном варианте
СГ.07	Основы предпринимательства	Приложение в электронном варианте
СГ.08	Карьерное моделирование	Приложение в электронном варианте

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
МДМ.01	Междисциплинарный модуль по направлению Сельское хозяйство. Производство продуктов питания животного происхождения	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Приложение в электронном варианте
ОП.02	Процессы и аппараты	Приложение в электронном варианте
ОП.03	Метрология и стандартизация	Приложение в электронном варианте
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Приложение в электронном варианте
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Приложение в электронном варианте
ОП.06	Производство продукции животноводства	Приложение в электронном варианте
ОП.07	Молочное дело	Приложение в электронном варианте
ОП.08	Биохимия мяса и молока	Приложение в электронном варианте
ОП.09	Комплексное совершенствование технологии производства мясной продукции и субпродуктов	Приложение в электронном варианте
ОП.10	Цифровые интеллектуальные системы в животноводстве	Приложение в электронном варианте

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «*Общеобразовательных дисциплин*»

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин».

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стул ученический	Стул ученический. Не регулируется по высоте. Габариты максимальные Р6: 430 x 380 x 800 мм. Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм., Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., концы профиля имеют специальные заглушки
2	Стол ученический нерегулируемый, двухместный	Столешница ЛДСП - толщина 16 мм Кромка - ПВХ 2 мм Каркас - из труб прямоугольного сечения Крючки для портфелей Размер (ШхГхВ): 1200х500х740 мм
3	Шкаф для учебных пособий	Габариты (ДхШхВ), мм: 840х410х1940 мм 900х400х1900 Корпус шкафа выполнен из ЛДСП толщиной 16 мм облицованный кромкой ПВХ 0.4 мм. В состав стеллажа входит пять полок. Задняя стенка изготовлена из ламинированной ХДФ толщиной 3 мм. Конструкцией шкафа предусмотрены две секции, верхняя открытая, имеет две полки на полкодержателях, нижняя закрытая двойной распашной дверью с накопителем.

4	Шкаф для преподавательской (стекло, широкий)	Габариты (ДхШхВ), 900х400х1900 мм:830х410х1940 Выполнен из ламинированной ДСП 16 мм, торцы обрамлены кромкой ПВХ. Конструкцией шкафа предусмотрены две секции, верхняя закрыта двойной распашной остекленной дверью, имеет две полки на полкодержателях, нижняя закрытая, имеет две полки.
5	Тумба под классную доску для плакатов	Тумба под классную доску трехдверная изготовлена из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2 мм. Габариты: 127х26х76
6	Тумба для плакатов	Тумба изготовлена из ЛДСП толщиной 16мм. Все элементы изделий облицованы ударопрочной кромкой ПВХ 0,4 – 2мм. Крышка тумбы открывается вверх на угол 95°. Габаритные размеры: 1250х250х750 мм.
7	Стол однотумбовый	Стол однотумбовый с 3-мя выдвижными ящиками и бортами по краю. Размеры: 120х75х88 см. (Ширина х Глубина х Высота) Материал: ламинированная ДСП 16 мм. Кромка ПВХ. Торцы столешницы обрамлены кромкой ПВХ 2 мм.
8	Стол комбинированный	Стол комбинированный, с одной стороны 1 секция закрытая, с другой 2 открытые секции. Размеры: 120х75х88 см. (Ширина х Глубина х Высота) Материал: ламинированная ДСП 16 мм. Кромка ПВХ. Торцы столешницы обрамлены кромкой ПВХ 2 мм.
9	Доска магнитно-меловая	Доска трехсекционная магнитно-меловая, имеет 2 створки. Размер в закрытом состоянии 150×100 см, размер боковых секций 100×75 см, размер доски в открытом состоянии — 300×100 см. Рама из алюминиевого анодированного профиля, скрепленного пластиковыми уголками. В комплекте широкая полочка для мела. Толщина рабочей поверхности 18 мм, с рамкой 24 мм. магнитно-меловая
10	Кресло	Материал обивки: ткань. Тип механизма: «вверх-вниз» только регулировка высоты кресла. Крестовина (пятилучие): пластик. Подлокотники: пластик.

11	Стол компьютерный ученический	Стол компьютерный с выдвижной полкой. Выполнен из ламинированной ЛДСП 16 мм, торцы обрамлены кантом ПВХ 2 мм. Габариты 89 х 53 х 76 см
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблочный персональный компьютер Kraftway Studio KM31	Материнская плата Intel H310. Процессор Intel Core i3 CPU Index i3-9100. Оперативная память DDMM DDR4 8192 PC4-21300. Накопитель SSD 2.5 256Gb ADATA ASU800SS-256GT-C SATA 6Gb/s/
2	Виртуальный учебный комплекс «Нормализация, пастеризация молока», «Производство творога и сыра»	Электропитание оборудования комплекса осуществляется от однофазной сети переменного тока линейным напряжением 220+-20В и частотой 50+-Гц. Процессор x86 совместимый. Частота работы процессора 3,5 ГГц, количество одновременно обрабатываемых потоков процессора 4, оперативная память типа ВВК4 объемом 8Гц; HDD накопитель объемом 1000 Гб, видеомодуль с объемом памяти 2 Гб. Монитор диагональю 21,5 (оптимальное разрешение: 1920х1080)
3	Проектор	Матрица 0,7", активная TFT, 3-х панельная, 4:3. Разрешение матрицы 800×600. Объектив зум 1,2х, F2,0-2,3, f = 22-26,2 мм. Лампа 160 Вт UHM. Световой поток 1600 лм (ANSI). Глубина цвета 16,7 млн. цветов. Контрастность 400:1. Размер проецируемого изображения, диагональ, 4:3 (в скобках — расстояние до экрана при крайних значениях зума) - минимум 0,84 м (N/A-1,1 м), максимум 7,62 м (9,2-11 м). Уровень шума 32 дБ. Размеры (Ш×В×Г) 297×72×209 мм. Потребляемая мощность 120 Вт, 3 Вт в «спящем» режиме. Напряжение питания 100-240 В, 50-60 Гц

Кабинет «Социального-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стул ученический плоскоовальный (м/к красный)-24 шт.	Каркас стула выполнен из цельногнутой плоскоовальной трубы, сечением 38*16 толщиной стенки 1,5 мм. Сидение и спинка изготовлены из гнуто-клееной фанеры - толщиной 9 мм с учетом требований эргономики, покрытые бесцветным лаком. Крепление к каркасу осуществляется при помощи заклепок. Опорные концы труб каракса закрыты черными пластиковыми протекторами.

2	Стол ученический 2-х местный, плоскоовальн.(меламин,кант ПВХ) м/к красный- 12 шт.	Каркас парты выполнен из цельногнутой П-образной плоскоовальной трубы, сечением 50*30 толщиной стенки 2 мм и окрашен итальянской ударо-износостойкой порошково-полимерной краской красного, серого цветов. Столешница и экран изготовлены из ламинированного ДСП, толщиной 22 мм. Торцы облицованы ударопрочным кромочным материалом ABS.
3	Стол компьютерный -1 шт.	Габариты 69*95*75 см Изготовлен из ЛДСП
4	Стол учителя (рет. ст)- 1 шт.	Габариты 69*140*75 см Изготовлен из ЛДСП
5	Стул рабочий (чер.тк)-1 шт	Цвет обивки: черный. Материал обивки: ткань. Макс. нагрузка: 110 кг. Цвет (покрытие) каркаса: черный. Высота стула: 880 мм. Ширина стула: 450 мм. Глубина стула: 503 мм. Производитель: Россия.
6	Стул ученический-1 шт.	Каркас стула выполнен из цельногнутой плоскоовальной трубы, сечением 38*16 толщиной стенки 1,5 мм. Сидение и спинка изготовлены из гнуто-клееной фанеры - толщиной 9 мм с учетом требований эргономики, покрытые бесцветным лаком. Крепление к каркасу осуществляется при помощи заклепок. Опорные концы труб каракса закрыты черными пластиковыми протекторами.
7	Шкаф книжный со стеклом- 2шт	Габариты изделия Ширина: 736 мм Глубина: 369 мм Высота: 1874 мм Шкаф выполнен из сочетания ЛДСП толщиной 22 и 16 мм. Всё пространство поделено полками на пять равных отделений. За верхними стеклянными дверьми - три отделения, за нижними - два. Для крепления к стене в комплект входит прямой подвес. Компенсация неровностей пола осуществляется с помощью регулируемых опор.
8	Шкаф для одежды (арг)-1 шт.	Габариты изделия Ширина: 736 мм Глубина: 369 мм Высота: 1874 мм Изготовлен из ЛДСП

9	Тумба для плакатов -1 шт.	Габариты изделия 1270*260*760 мм Изготовлен из ЛДСП
10	Вешалка напольная-2 шт.	Габариты ШхВ, мм: 395х1845 см Материал каркаса: металл с полимерным покрытием
11	Доска классная 3-х секционная- 1 шт.	Габариты: 100*300 см меловая доска

II Технические средства

Основное оборудование

1	Ноутбук HP ProBook-14 шт.	15.6" (1920x1080). Процессор AMD Ryzen5 5500. Память RAM 7,1 Gib. Время работы от аккумулятора не менее 8 ч. С предустановленным ПО и операционной лицензионной операционной системой.
2	Манипулятор Oklick 195 MBlackUSB (мышь компьютер)-1 шт.	Проводная компьютерная мышь. Габариты 105*58*25 мм
3	Сетевой адаптер TP-Link TL-WN851ND-1 шт.	Сетевой адаптер поддерживает стандарт IEEE 802.11n со скоростью передачи данных по беспроводному подключению до 300 Мбит/с
4	Сетевой фильтр ВК-212-1 шт.	Предназначен для подключения к обычной бытовой электрической сети. Длина 1.8 м. Оборудован 6-ю выходными розетками европейского типа. Габариты 320x40x50 мм
5	Проектор BenQ- 1 шт.	Тип стационарный. Технология DLP. Разрешение проектора не менее 1920x1080 (Full HD). Соотношение сторон изображения 16:9. Количество ЖК-матриц/DMD-панелей 1. Функции и параметры изображения коррекция трапецеидальных искажений.
6	Системный блок -1шт.	Габариты: высота 40 см, Длина 41, ширина 17 см. Корпус черный пластик
7	Экран (БГК)- 1шт.	Проекционный экран Lumien EcoPicture 180x180 мм
8	ИБП UPS 450 VA FSP-1 шт.	Габаритные размеры 279x101x142 мм.
9	Монитор ЖК PHILIPS 240 1920*1080- 1 шт.	Тип монитора ЖК Диагональ 23.8 " Макс. Разрешение 1920x1080 Соотношение сторон 16:9

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

1	Глобус D 32 физико-политический, рельефный с подсветкой- 1 шт.	Настольный глобус с двойной картой и подсветкой диаметром 32 см на пластиковой подставке
2	Карта России (картон)- 1 шт.	107*155 см
3	Настенная карта Мир полит.-1 шт.	101*157 см
4	Настенная карта Мир физическ.-1 шт.	101*66 см

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол письменный преподавателя	Согласно норм СанПина
2	Столы письменные ученические	Согласно норм СанПина
3	Стулья лабораторные	Согласно норм СанПина
4	Доска двухэлементная меловая	Согласно норм СанПина
5	Стол с электрооборудованием	Согласно норм СанПина
6	Табурет лабораторный	Согласно норм СанПина
7	Шкаф для приборов	Согласно норм СанПина
8	Шкаф для реактивов	Согласно норм СанПина
9	Шкаф для лабораторной посуды	Согласно норм СанПина
10	Шкаф для одежды	Согласно норм СанПина
11	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Согласно норм СанПина
12	Шкаф для документов	Согласно норм СанПина
Дополнительное оборудование		
1	Рулонные шторы	Согласно норм СанПина
2	Мойка	Согласно норм СанПина
Основное оборудование		
	Ноутбук	1 HP 1000 гб

	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
Дополнительное оборудование		
1	Планшетный компьютер	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Колбы стеклянные	
2	Микроскопы	
3	Весы	
4	Чаша фарфоровые	
5	Стаканы стеклянные	
6	Пинцеты	
7	Водяная баня	
Дополнительное оборудование		
1	Растительный материал	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект плакатов	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Модели строения цветков	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
3	Муляжи по морфологии растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
4.	Набор красителей	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Инструкция для проведения лабораторных работ	из расчета на 25 человек

Лаборатория «Лаборатория автоматизации технологических процессов »

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения <i>(при необходимости)</i>		
Основное оборудование		
1.	Стол	СанПин 2.4.2.2821-10
2.	Стул	СанПин 2.4.2.2821-11
3.	Флипчарт магнитно-маркерный	Основание на треноге, Тип поверхности - Магнитно-маркерная, с держателем бумаги
Дополнительное оборудование		
1.	Лазерная указка	Дальность луча не менее 30м
2.	Указка телескопическая складная	материал: металл, Резина. Раздвижная длиной до 2,5м
II Технические средства <i>(при необходимости)</i>		
Основное оборудование		
1.	Интерактивный комплект (доска с проектором)	В комплекте: Интерактивная доска, Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
2.	МФУ	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4
3.	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного
4.	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
2.	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
3.	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии

4.	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	анимированная 3D модель-симулятор производственной линии
5.	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Электронные плакаты

Лаборатория «Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол лабораторный островной с полкой	Стол островного типа с полкой на четыре рабочих места зонированных между собой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места
2.	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
3.	Стол лабораторный на тумбах	травмобезопасный алюминиевый каркас, Фасад с кромкой пвх, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах
4.	Стул лабораторный	сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см., сидение диаметра не менее 33 см
5.	Стол для весов аналитических	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы.
6.	Стол лабораторный	материал лдсп, каркас алюминиевый, столешница лдсп+пластик
7.	Шкаф для приборов	двухстворчатый
8.	Стол-тумба лабораторный	столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная
9.	Стол компьютерный	одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10
10.	Стул компьютерный	СанПин 2.4.2.2821-10
11.	Стол офисный	СанПин 2.4.2.2821-10
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Персональный компьютер	системный блок, монитор, клавиатура, мышь
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1.	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
2.	Весы лабораторные	Цена деления, г 0,1, Наибольший предел взвешивания (НПВ), г 3000
3.	Шкаф вытяжной	с защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч
4.	рН-метр	в состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный рН-электрод;
5.	Комплект приборов (Нитрат-тестер и дозиметр)	дозиметр, Диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000, Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000
6.	Цифровой микроскоп	монокулярный, Увеличение: 40–1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс
7.	Автоклав	диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, Напряжение питания - 220 В,
8.	Холодильник комбинированный лабораторный	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.
9.	Термостат	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С
10.	Дистиллятор	предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 "Вода питьевая".
11.	Лабораторный стол с мойкой	Высота, мм: Ширина, мм: Материал каркаса:
12.	Весы аналитические	Дискретность г 0,0001, Единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт; зерно; ньютон.
13.	Центрифуга лабораторная	Вес:... Габариты: мощность:

Мастерская «Сельскохозяйственные биотехнологии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	Согласно норм СанПина
2	Автоматизированное рабочее место обучающегося	Согласно норм СанПина
3	Доска двухэлементная	Согласно норм СанПина
4	Шкаф для документов	Согласно норм СанПина
5	Шкаф для приборов	Согласно норм СанПина
6	Шкаф для реактивов	Согласно норм СанПина
7	Шкаф для лабораторной посуды	Согласно норм СанПина
8	Шкаф для одежды	Согласно норм СанПина
9	Шкаф навесной с двумя стеклянными дверями	Согласно норм СанПина
10	Шкаф вытяжной	Согласно норм СанПина
11	Мойка (раковина)	Согласно норм СанПина
12	Гидропонная ферма закрытого типа	Согласно норм СанПина
13	Стеллаж выставочный	Согласно норм СанПина
14	Холодильник без морозильной камеры	Согласно норм СанПина
15	Стол лабораторный	Согласно норм СанПина
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	1 HP 1000 гб
2	Струйное МФУ (цветное) Телевизор (диагональ 49 дюймов)	Тип 2 Epson Тип 1 SONY
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УСТРОЙСТВО ANKAR TF +ЭКСПРЕСС-ТЕСТ	Количество ячеек – 25 шт. Температура в ячейках, °С - от +30 до +80 Размеры, мм - 90х150х120
2	Анализатор соматических клеток и	Тип анализатора: ультразвуковой

	бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК)	Определяемые параметры: жир, белок, вода, соль, лактоза, СОМО, соль; плотность, кислотность, точка замерзания, температура
6	Автоклав для стерилизации питательных сред	Объём стерилизационной камеры, л 35 Внутренний диаметр и высота рабочей зоны стерилизационной камеры, мм Ø310, 410 Внутренний диаметр и высота контейнера для стерилизации, мм Ø280 190 Внутренний диаметр и высота поддона контейнера, мм Ø250 17 Диаметр внутренней крышки, мм Ø295 Мак рабочее давление, МПа 0,22 Диапазон регулировки давления, Мпа 0,07-0,22 Диапазон температуры, °С от 105 до 134 Диапазон установки времени, минот 0 до 99 Потребляемая мощность, Вт 2500 Напряжение и частота, В/Гц 220±10%, 50 Габаритные размеры, мм 470×450×1020 Масса, кг 72
7	Отмыватель клейковины У1-МОК-1МТ	Производительность, отмываний/ч. (в зависимости от пробы) 1...4 Частота вращения рабочего органа (на холостом ходу) С-1 0,95 (об/мин) 57 Потребляемая мощность, кВт, не более 0,02 Расход воды на одно основное отмывание, л. 9,2 Габаритные размеры, мм, не более: длина 390 ширина (без ванны) 180 высота (при опущенной оси рабочего органа) 500 Масса, кг, не более (без ЗИП) 17
8	Устройство для формирования клейковины ПФК	Среднее время формовки шарика клейковины, с—23 Габаритные размеры столика с кюветами, мм, не более: длинна — 230 ширина — 190 высота — 100 Масса приспособления в целом, кг, не более—0,7
9	Измеритель деформации клейковины ИДК-ЗМ	Режим измерения: Автоматический Деформирующая нагрузка, г: 120 ± 1

		Номинальное время воздействия деформирующей нагрузки, с: $30 \pm 1,5$ Диапазон измерения остаточной деформации клейковины, усл. ед.: ИДК 0 - 150,7 Абсолютная погрешность измерения, не более, усл. ед.: ИДК 0,5 Электропитание, В/Гц: 220 / 50 Потребляемая мощность, Вт 20 Габариты, мм: 200x110x240 Масса, кг: 1,7
10	Иономер лабораторный в комплекте с электродами И-160 МИ	- Преобразователь И-160МИ - Термодатчик ТДЛ-1000-06 - рН-электрод ЭС-10603/7 - Электрод сравнения ЭСр-10103
12	Паяльная станция ELEMENT 853D (2A) в наборе коврик для пайки термостойкий MECHANIC V62 (380*260 мм)	мощность фена: 650 Вт; мощность паяльника: 60 Вт; встроенный блок питания: напряжение на выходе 0-15 В, напряжение на выходе 0-2 А, диапазон тестирования напряжения 0-100 В; воздушный поток, max- 120 л/мин
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
2	Питательные среды. Технологии приготовления маточных растворов и питательных сред / Калашникова Е.А.	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
Дополнительное оборудование		
1	Технологии введения в культуру in vitro различных первичных эксплантов растений / Калашникова Е.А.	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
2	Бланки учетной и отчетной документации	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.
3	Образцы вегетирующих растений	из расчета на каждую группу курса - по 1 экз.

1.3. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
«Библиотека, читальный зал»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стул ученический	Стул ученический. Не регулируется по высоте. Габариты максимальные Р6: 430 х 380 х 800 мм.

		Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм., Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., концы профиля имеют специальные заглушки
2	Стол для читального зала, двухместный	Столешница ЛДСП - толщина 16 мм Кромка - ПВХ 2 мм Каркас - из труб прямоугольного сечения Размер (ШхГхВ): 1200х500х740 мм
3	Стелаж библиотечный двух сторонний	Размеры: 900х520х1900 мм. Материал: ЛДСП (16 мм), ПВХ (0,45 мм), металл (25х25 мм).
4	Стелаж библиотечный одно сторонний	Размеры: 900х320х1900 мм. Материал: ЛДСП (16 мм), ПВХ (0,45 мм), металл (25х25 мм).
5	Шкаф картотечный	Корпус школьного библиотечного картотечного шкафа изготовлен из ЛДСП 16 мм, цвет "Бук Бавария". Кромки – ПВХ толщиной 0,5 мм. Направляющие выкатных ящичков и полки на 400 мм – роликовые. Стойки шкафа имеют регулируемые ножки с врезной муфтой М6х20 мм, предотвращающие повреждение покрытия пола. На каждый ящичек предусмотрен кармашек для информации 50х70 мм.
6	Шкаф для преподавательской (стекло, широкий)	Габариты (ДхШхВ), 900х400х1900 мм:830х410х1940 Выполнен из ламинированной ДСП 16 мм, торцы обрамлены кромкой ПВХ. Конструкцией шкафа предусмотрены две секции, верхняя закрыта двойной распашной остеклованной дверью, имеет две полки на полкодержателях, нижняя закрытая, имеет две полки.
7	Доска магнитно-меловая	Доска трехсекционная магнитно-меловая, имеет 2 створки. Размер в закрытом состоянии 150×100 см, размер боковых секций 100×75 см, размер доски в открытом состоянии — 300×100 см. Рама из алюминиевого анодированного профиля, скрепленного пластиковыми уголками. В комплекте широкая полочка для мела. Толщина рабочей поверхности 18 мм, с рамкой 24 мм. магнитно-меловая
8	Стол компьютерный ученический	Стол компьютерный с выдвижной полкой. Выполнен из ламинированной ЛДСП 16 мм, торцы обрамлены кантом ПВХ 2 мм. Габариты 89 х 53 х 76 см
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	Моноблочный персональный компьютер Kraftway Studio KM31	Материнскаяплата Intel H310. Процессор Intel Core i3 CPU Index i3-9100. Оперативнаяпамять DDMM DDR4 8192 PC4-21300. Накопитель SSD 2.5 256Gb ADATA ASU800SS-256GT-C SATA 6Gb/s/
2	Ноутбук teachbook HIPER	Артикул HTHLP-04R/i5-8279u Модель HLP-04R/i5 Тип сборочная платформа ноутбука Материал корпуса Пластик Центральный процессор (CPU) Intel® Core™ i5-8279U 2.40 GHz Количество ядер/потоков 4/8 Кеш-память 6 мб
3	МФУ струйное EPSONL3101	Функции сканирование, копирование. Печать черно-белая, . Макс. формат печати A4 (210 × 297 мм).
4	МФУ струйное EPSONWF 7610	Функции сканирование, копирование. Печать черно-белая, цветная. Макс. формат печати A3 (42 × 297 мм).
5	Электронные плакаты по курсу «Сельскохозяйственные машины»	Комплект учебно-наглядных пособий по Сельскохозяйственным машинам включает в себя тщательно проработанный и структурированный графический материал по всему курсу данной дисциплины (540 графических модулей по 90 темам). Дидактические материалы содержат анимацию, видео, трехмерные модели, рисунки, схемы, графики, таблицы по Сельскохозяйственным машинам и предназначены для демонстрации преподавателем на лекциях. В разработке пособий принимают участие профессора и доценты Южно-Уральского государственного университета, педагогических вузов, а также педагоги-практики с многолетним стажем преподавания. Все иллюстрации выполнены профессиональными художниками.
6	Электронные плакаты по курсу «Тракторы»	Комплект учебно-наглядных пособий по Тракторам включает в себя тщательно проработанный и структурированный графический материал по всему курсу данной дисциплины (224 графических модулей). Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по Тракторам и предназначены для демонстрации преподавателем на лекциях. В разработке пособий принимают участие профессора и доценты Южно-Уральского государственного университета, педагогических вузов, а также педагоги-практики с многолетним стажем преподавания. Все иллюстрации выполнены профессиональными художниками.

7	Электронные плакаты по курсу «Устройство автомобиля»	Комплект учебно-наглядных пособий по Устройству автомобилей включает в себя тщательно проработанный и структурированный графический материал по всему курсу данной дисциплины (147 графических модулей). Дидактические материалы содержат рисунки, схемы, определения и таблицы по Устройству автомобилей и предназначены для демонстрации преподавателем на лекциях. В разработке пособий принимают участие профессора и доценты Южно-Уральского государственного университета, педагогических вузов, а также педагоги-практики с многолетним стажем преподавания. Все иллюстрации выполнены профессиональными художниками.
---	--	--

14. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения¹.

п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1.	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2.	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3.	Офисный пакет OpenOffice		15
4.	Учебный комплект КОМПАС-3D v20 на 50 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении.		1
5.	Архиватор WinRar		15
6.	Архиватор 7Zip		15
7.	Антивирус Kaspersky		15
8.	Яндекс.Браузер		15
9.	Графический редактор GIMP (своб. распр. ПО)		15
10.	Графический редактор Inkscape (своб. распр. ПО)		15

¹ Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена	5
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)	5

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания* животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343, зарегистрирован в Минюсте России 21.06.2022 г. N 68942, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания* животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания* животного происхождения присваивается квалификация: *техник-технолог*.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *специалистов среднего звена* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной *специальности*.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. 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
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех

	этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. 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
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
	ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию
ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	ПК 4.2 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	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

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 *Технология продуктов питания животного происхождения*, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы)

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Структура программы ГИА

1. Основные положения (*указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается*)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (*область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА*)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (*форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ*)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (*описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ*)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (*описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ*)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (*описание процедуры подачи апелляции*)

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППСЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
Специальность 19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2. Направления воспитания	5
1.3. Целевые ориентиры воспитания	6
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
2.1. Уклад образовательной организации	13
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	17
2.3. Дополнительные модули	21
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	22
3.1. Кадровое обеспечение	23
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	24
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	25
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	26
3.5. Анализ воспитательного процесса	27
Приложение. Календарный план воспитательной работы	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, гражданско-правовое и патриотическое воспитание; воспитание экологической культуры; профессионально-личностное воспитание; культурно-эстетическое воспитание.

Рабочая программа воспитания ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывалась и рассматривалась с участием коллегиальных органов (педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей). Рабочая программа воспитания реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Специфика воспитательной деятельности по конкретной специальности, определяемая ФГОС СПО, отражается в приложениях к рабочей программе воспитания ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум».

Исполнители программы воспитания: директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-методической работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями, кураторы (классные руководители) учебных групп, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, преподаватель-организатор основ безопасности и защиты Родины, руководитель физического воспитания, библиотекарь.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический

техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования цель воспитания обучающихся — 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.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направление воспитание

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию,

многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- патриотическое воспитание - формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- духовно-нравственное воспитание - формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- эстетическое воспитание - формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия - формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- профессионально-трудовое воспитание - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- экологическое воспитание - формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- ценности научного познания - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... 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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее - ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»

Целевые ориентиры:

-Гражданское воспитание:

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении,

предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

-Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

-Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

-Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

-Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной гигиены и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

-Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

-Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

-Ценности и научное познание

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»

1. Гражданское воспитание

Проявляющий уважение к символике Российской Федерации, Белгородской области, к культурно-историческому прошлому малой родины. Сохраняющий традиции и поддерживающий уклад техникума.

2. Патриотическое воспитание

Принимающий патриотические взгляды и убеждения, уважающий историю и культуру многонациональной России и Белгородской области.

Демонстрирующий приверженность к исторической памяти на основе любви к России, к малой родине.

3. Духовно-нравственное воспитание

Принимающий духовно-нравственные ценности и нравственные нормы, необходимые для достойной жизни личности, семьи, общества, ответственного отношения к будущему отцовству и материнству.

4. Эстетическое воспитание

Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

5. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта. Посещающий спортивные мероприятия колледжа; участвующий в спортивных соревнованиях и физкультурно-оздоровительных мероприятиях техникума;

-использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

6. Профессионально-трудовое воспитание

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности; умеющий планировать трудовую деятельность, рационально использовать время, информацию и материальные ресурсы, соблюдать порядок на рабочем месте, осуществлять коллективную работу, в том числе при разработке и реализации учебных и учебно-трудовых проектов;

-участвующий во внеучебной деятельности по профилю специальности (в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, в том числе в Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы», «Абилимпикс»);

-готовый к профессиональной конкуренции в данной отрасли; поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

7. Экологическое воспитание

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, обладающий умениями и навыками разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.

8.Ценности научного познания

- Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;
- умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- активно участвующий в исследовательской деятельности на уровне учебного заведения.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»

ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена.

Главной задачей техникума является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Ведущая идея жизнедеятельности техникума - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни техникума обеспечивают средообразующие действия:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;
- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;
- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, Дни Воинской славы, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные традиции региона;
- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса:

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО;
- идентичность и сопричастность (переживание и осознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);
- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности;

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);
- субъективности (учет и признание индивидуальности личности);
- принцип природосообразности;
- баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив;
- развитие структуры студенческого самоуправления;

- организация работы с одаренными студентами;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно- нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками техникума.

Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараются, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров, которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию.

Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студентов. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество — это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умения жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом, в том числе, и для инклюзивного образования.

Культура поведения участников воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах, мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>; «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>; «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>; «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>; отраслевые конкурсы профессионального мастерства; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних;
- книжные выставки в библиотеке, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам;
- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;
- кураторские (классные) часы, уроки мужества, посвященные дням воинской славы России, государственным праздникам;
- внеурочные занятия цикла «Разговоры о важном»;
- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);
- работа с обучающимися «группы риска».

Миссия техникума - предоставление услуг в области среднего профессионального образования, а также создание условий для подготовки квалифицированных специалистов с профессиональным образованием, понимающих социальную значимость своей будущей профессии, использующих информацию и информационные технологии, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; конкурентоспособных на рынке труда, умеющих работать в коллективе и команде, компетентных в области деловых коммуникаций, способных брать на себя ответственность за результат выполнения заданий.

Миссия педагогов в области воспитания нацелена на подготовку специалистов, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия колледжа, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет - пространстве: на сайте техникума <https://belratt.ru/obuchayushchemusya/vr/Rov/> и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте <https://vk.com/ogapourat>.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. Так в техникуме организована театральная студия «Чемодан», танцевальная студия «Искры».

В техникуме сформирован студенческий актив, студенческое научное общество. Раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

На базе техникума открыто первичное отделение «Движение первых».

За годы работы техникума сложилось много традиций, которые сохраняются и пополняются.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

1.Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- включение преподавателями в рабочие программы всех учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания; реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.
- экскурсии (в музей, на предприятие и др.), походы, организуемые кураторами (классными руководителями), в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

2.Модуль «Кураторство (классное руководство)»

Реализация воспитательного потенциала кураторства (классного руководства) как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора (классного руководителя), целевой воспитательной тематической направленности по планам работы классных руководителей и по необходимости;
- инициирование и поддержка кураторами (классными руководителями) участия обучающихся в общих мероприятиях техникума, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором (классным руководителем);
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
- ведение журнала куратора (классного руководителя) и составление психологических портретов своих подопечных; осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и (или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- индивидуальная работа с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои профессиональные, академические, творческие, спортивные, личностные достижения;
- регулярная организация и проведение родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- создание и организация работы родительского комитета, участвующего в решении вопросов воспитания и обучения, привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе, в техникуме;
- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т.д. с обучающимися в группе.

3.Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации, предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;

- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров техникума, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой, профессиональной и др. направленности;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.).

5. Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии колледжа, с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющих отношение к колледжу, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю техникума;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;
- организацию и поддержание в техникуме звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности

(музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в техникуме;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; - создание и поддержание в библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики техникума (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе техникума, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

6. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией техникума в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

7. Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» предусматривает:

- организацию деятельности в техникуме органа студенческого самоуправления;

- Студенческий совет, избранного обучающимися;

- представление Студенческим советом интересов обучающихся в процессе управления техникумом, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей Студенческого совета в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в техникуме, в анализе воспитательной деятельности в техникуме;

- взаимодействие с молодёжными и общественными организациями Белгородской области;

- участие обучающихся в проектах и программах Общероссийского движения детей и молодёжи «Движение первых»;

- торжественные мероприятия, связанные с завершением обучения, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;

- церемонии награждения (по итогам учебного периода, года) обучающихся и педагогов за участие в жизни техникума, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах и т. п., вклад в развитие техникума, Ракитянского района, Белгородской области;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнеров техникума, акции благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

8. Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды в техникуме предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и другое). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности, социальных и природных рисков в образовательной организации и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);
- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам.

9. Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей Программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), с приглашением представителей организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни техникума, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т.д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

10. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в техникуме предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работу над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет - ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

2.3. Дополнительные модули

11. Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе;
- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне техникума:
- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ и др.);
- событийное добровольчество (эвент - волонтерство) (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);
- просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующие продвижению здорового образа жизни);

- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.);
- зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

12. Модуль «Музей техникума»

Реализация воспитательного потенциала работы в рамках Музея техникума предусматривает:

- активизацию работы обучающихся по изучению и сохранению духовно-нравственных ценностей родного края,
- расширение и углубление знаний по истории и культуре родного края, страны на основе знакомства с материалами музея;
- развитие навыков поисковой, исследовательской деятельности, экскурсоводческой работы через развитие метапредметных компетенций;
- воспитание гражданственности, любви к Родине, почитания и уважения народных традиций и обычаев, ощущения своих корней, преемственности поколений, ответственности за судьбу своего народа и его культуры, формирования национальной терпимости, активной жизненной позиции.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Для реализации рабочей Программы воспитания ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по учебной работе, заместителя директора по учебно-производственной работе, социального педагога, педагога-психолога, методиста, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора основ безопасности и защиты Родины, библиотекаря, кураторов (классных руководителей), советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога дополнительного образования, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Квалификация педагогических работников ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
------------------------	---

Директор ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»	Ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Организация и реализация воспитательного процесса
Заместитель директора по учебно-методической работе	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики
Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих объединениях
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Кураторы (классные руководители)	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах
Социальный педагог	Организация и осуществление внеурочной деятельности студентов, осуществление правовой и социальной защиты студентов, организация работы с обучающимися, родителями (законными представителями), классными руководителями, учителями- предметниками по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия, коррекционно-развивающая работа с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями)
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса, в том числе сопровождение «группы риска», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Руководитель физического воспитания	Планирование и организация проведения учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию; организация работы физкультурно-оздоровительных секций; привлечение для организации и проведения спортивно-массовых мероприятий как студентов, так и преподавателей
Руководитель-организатор основ безопасности и защиты Родины	Реализация современных, в том числе интерактивных, форм и методов воспитательной работы, используя их как на уроках основ безопасности жизнедеятельности, так и во внеурочной деятельности; содействие реализации воспитательных возможностей различных видов деятельности обучающегося (учебной, исследовательской, проектной); содействие развитию у обучающихся познавательной активности, самостоятельности, инициативы и творческих способностей, формированию гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современного мира, культуры здорового и безопасного образа жизни.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум», с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум». Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность, размещены на официальном сайте техникума: <https://belratt.ru/obuchayushchemusva/vr/Rov/>.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющими особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия:

В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющими особые образовательные потребности, важно установить сотрудничество педагогов, классного руководителя, педагога-психолога, социального педагога, дефектолога, логопеда, родителей (законных представителей) обучающихся с целью устранения нарушенных функций, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально-значимых качеств.

При организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим.

Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности.
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся;
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу колледжа, качеству воспитывающей среды, символике техникума;

- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений для всех обучающихся);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения. Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение Похвальной грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо обучающемуся;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте колледжа (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей));
- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;
- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне колледжа, округа, региона, Российской Федерации, на международном уровне;
- спортивные достижения на различных уровнях.

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении обучающихся.

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, Студенческого совета.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Календарный план воспитательной работы ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» на 2024 – 2025 учебный год – см. в Приложении к Программе.