

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель организации/предприятия  
  
« 22 » ноября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»  
  
/Н.Н Егоров  
« 22 » ноября 2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол № 23  
« 23 » ноября 2023 г.

**Основная образовательная программа**  
**среднего профессионального образования**  
по профессии

**19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов пи-**  
**тания животного происхождения**

Квалификация: аппаратчик-оператор

Форма обучения – очная

Утверждено протоколом Федерального  
учебно-методического объединения в  
системе среднего профессионального  
образования  
по УГПС 19.00.00:

от 05.05.2023 г. № 4  
(реквизиты утверждающего документа)

Зарегистрировано в государственном  
реестре  
примерных образовательных программ:

97  
(регистрационный номер)

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-344 от 10.08.2023  
(реквизиты утверждающего документа)

Мамадыш, 2023 г.

Настоящая образовательная программа (далее – ООП СПО) по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по утвержденному приказом Министерства просвещения РФ от 10.11.2022 N 958 (Зарегистрировано в Минюсте России 16 декабря 2022 г. N 71566).

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной ПРОГРАММЫ С учетом сетевой формы реализации программы</b> .....	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b> .....	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b> .....	<b>7</b>
4.1. Общие компетенции .....	7
<b>4.2 Личностные результаты</b> .....	<b>10</b>
<b>Планируемые личностные результаты</b> .....	<b>12</b>
4.3. Профессиональные компетенции .....	13
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b> .....	<b>32</b>
5.1 Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)	32
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	36
5.3. Календарный учебный график .....	37
5.4. Рабочая программа воспитания .....	40
5.5. Календарный план воспитательной работы .....	40
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b> .....	<b>40</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы. ....	40
6.2 Оснащение кабинетов: .....	41
6.3 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	53
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся.....	54
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся .....	55
6.6. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	55
6.7 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	56
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b> .....	<b>56</b>
<b>Приложение</b> .....	<b>57</b>

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ООП по профессии 19.01.19 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10 ноября 2022г. № 958. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2022 N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 декабря 2022 г, регистрационный № 71566);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.06.2012 № 24480);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

(приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");
- приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г № 1999 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 г. N 68887);
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Устав ГАПОУ «Мамадышский ПК»»;
- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;  
ПК – профессиональные компетенции;  
КК – корпоративные компетенции;  
ПС – профессиональный стандарт;  
ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
ТФ – трудовая функция;  
СГ – социально-гуманитарный цикл;  
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;  
П – профессиональный цикл;  
ПМ – профессиональный модуль;  
МДК – междисциплинарный курс;  
ПА – промежуточная аттестация;  
ДЭ – демонстрационный экзамен;  
ГИА – государственная итоговая аттестация;  
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;  
ОПБ – обязательный профессиональный блок;  
КОД – комплект оценочной документации;  
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

### **Аппаратчик – оператор**

Выпускник образовательной программы по квалификации Аппаратчик – оператор осваивает общие виды деятельности:

ВД 1. Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;

ВД 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

*ДВД 3. Цифровые технологии в мясоперерабатывающей промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.*

<https://www.comnews.ru/content/207301/2020-05-26/2020-w22/top-10-cifrovyykh-tekhnologiy-dlya-pischevoy-promyshlennosti-i-obespechenie-informacionnoy-bezopasnosti-infrastruktury-predprivativa>

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «РМ АГРО»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Применение цифровых технологий и продуктов в отраслях пищевого производства.	ДВД 3. <i>Цифровые технологии в мясоперерабатывающей промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия.</i>

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

Формы обучения: очная,

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации: Аппаратчик – оператор – **2952** академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Аппаратчик – оператор – **1 год 10 месяцев.**

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	

<p>ВД 1. Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</p>	<p>ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий  МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией  МДК.01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p>ВД 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  МДК.02.01 Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  МДК.02.02 Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания</p>

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;



		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	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	Уо 02.01	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности	Уо 03.01	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;

	в различных жизненных ситуациях	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	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	Уо 07.01	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

	чрезвычайных ситуациях	Зо 07.01	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения;
		Зо 07.04	принципы бережливого производства;
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Зо 08.01	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 4.2 Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания(де-скрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p align="center"><b>ЛР 8</b></p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p align="center"><b>ЛР 9</b></p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p align="center"><b>ЛР 10</b></p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p align="center"><b>ЛР 11</b></p>

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Республики Татарстан на период до 2030 года)</b>	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

### Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
УП.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
УП.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УП.03 История	ЛР 1 - ЛР 8
УП.04 Обществознание	ЛР 1 - ЛР 8
УП.05 География	ЛР 1 - ЛР 8
УП.06 Иностранный язык	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
УП.07 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.08 Информатика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.09 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
УП.11 Физика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.12 Химия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
УП.13 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16

ИП.01 Индивидуальный проект	ЛР1-ЛР17
СГ.01 История России	ЛР 1 - ЛР 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
СГ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
СГ.05 Основы бережливого производства	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Охрана труда	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17

### 4.3. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с		<b>Навыки/практический опыт:</b>
		Н 1.1.01/ ПО 1.1.01	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.02/ ПО 1.1.02	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
		Н 1.1.03/ ПО 1.1.03	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов обо-

	эксплуатационной документацией.		рудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
		Н 1.1.04/ ПО 1.1.04	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Н 1.1.05/ ПО 1.1.05	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
		Н 1.1.06/ ПО 1.1.06	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
		Н 1.1.07/ ПО 1.1.07	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
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	Визуально оценивать исправность 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
		У 1.1.02	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки
		У 1.1.03	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

			приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		У 1.1.04	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования 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
		У 1.1.05	на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 1.1.06	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 1.1.07	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
		У 1.1.08	Документально оформлять результаты проделанной работы 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
		У 1.1.09	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
		У 1.1.10	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
			<b>Знания:</b>



		3 1.1. 01	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		3 1.1.02	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.03	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.04	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.05	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.06	Порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.07	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		3 1.1.08	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

		3 1.1.09	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
		3 1.1.10	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		3 1.1.11	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
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.		<b>Навыки/практический опыт:</b>
		Н 1.2.01/ ПО 1.2.01	Прием-сдача мясного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.02/ ПО 1.2.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н 1.2.03/ ПО 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 1.2.04/ ПО 1.2.04	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
		Н 1.2.05/ ПО 1.2.05	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 1.2.06/ ПО 1.2.06	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) на специальном технологическом оборудовании

		Н 1.2.07/ ПО 1.2.07	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
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.4	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 1.2.7	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У 1.2.8	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.9	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.10	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У 1.2.11	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из

			мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.12	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.13	Использовать информационные и телекоммуникационные 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 1.2.14	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 1.2.15	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 1.2.4	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 1.2.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья

		3 1.2.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.7	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 1.2.8	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
		3 1.2.9	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 1.2.10	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.11	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.12	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 при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.13	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 1.2.14	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде

		3 1.2.15	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
ВД 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		<b>Навыки/практический опыт:</b>
		Н 2.1.01/ ПО 2.1.01	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
		Н 2.1.02/ ПО 2.1.02	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
		Н 2.1.03/ ПО 2.1.03	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
		Н 2.1.04/ ПО 2.1.04	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

		Н 2.1.05/ ПО 2.1.05	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
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	Оценивать состояние рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторными условиями
		У 2.1.02	Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 2.1.03	Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 2.1.04	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 2.1.05	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
		У 2.1.06	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		У 2.1.07	Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 2.1.08	Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У 2.1.09	Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований

		У 2.1.10	Выбирать скоростной режим машинно-тракторного агрегата исходя из лучшей загрузки двигателя с учетом допустимых по агротехническим требованиям скоростей движения
		У 2.1.11	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		У 2.1.12	Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
		У 2.1.13	Проверять сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов
		У 2.1.14	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		У 2.1.15	Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 2.1.16	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У 2.1.17	Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		У 2.1.18	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		У 2.1.19	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.1.20	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 2.1.21	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке



			лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
			<b>Знания:</b>
		3 2.1.01	Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		3 2.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		3 2.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		3 2.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами
		3 2.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.1.06	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
		3 2.1.08	Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		3 2.1.09	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
		3 2.1.10	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		3 2.1.11	Нормативно-техническая документация по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

		3 2.1.12	Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения	
		3 2.1.13	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализе сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	
		3 2.1.14	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 в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
		3 2.1.15	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	
		3 2.1.16	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			<b>Практический опыт:</b>
		Н 2.2.01/ ПО 2.2.01	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	
		Н 2.2.02/ ПО 2.2.02	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	
		Н 2.2.03/ ПО 2.2.03	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания живот-	

			ного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Н 2.2.03/ ПО 2.2.04	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
		Н 2.2.03/ ПО 2.2.05	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
		Н 2.2.03/ ПО 2.2.06	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
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	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 2.2.02	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.03	Устранять простейшие неисправности в процессе
		У 2.2.04	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

			животного происхождения в соответствии с регламентами
		У 2.2.05	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.06	Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.07	Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.08	Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
		У 2.2.09	Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.10	Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.11	Анализировать рабочие растворы на соответствие требуемым параметрам для проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.12	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		У 2.2.13	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.14	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

		У 2.2.15	Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		У 2.2.16	Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.17	Выполнять регистрацию и обработку результатов анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.18	Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.19	Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.20	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.21	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
		У 2.2.22	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.23	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения
		У 2.2.24	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
		У 2.2.25	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде

		У 2.2.26	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
		З 2.2.02	Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		З 2.2.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		З 2.2.04	Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и мясного сырья
		З 2.2.05	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.2.06	Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.2.07	Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		З 2.2.08	Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.2.09	Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		З 2.2.10	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

		3 2.2.11	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.12	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.13	Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления соответствующей документации
		3 2.2.14	Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		3 2.2.15	Способы установки ориентировочных титров
		3 2.2.16	Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		3 2.2.17	Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		3 2.2.18	Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним
		3 2.2.19	Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		3 2.2.20	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

		3 2.2.21	Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.22	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.23	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		3 2.2.24	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.25	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
		3 2.2.26	Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 2.2.27	Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		3 3.1.02	методы обеспечения информационной безопасности производственных процессов



## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки			
		зачет	дифференцированный зачет	Экзамен	ВСЕГО	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс	2 курс		
								всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час в семестр)				
									Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия				1 семестр 17 нед (17/т/о+0 у/п+0 п/п)	2 семестр 24 нед (12 т/о+4 у/п+8 п/п)	3 семестр 17 нед (17 т/о+0 у/п+0 п/п)	6 семестр 24 нед (13 т/о+3 у/п+7 п/п+ 1 ГИА)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>1476</b>	<b>284</b>	<b>22</b>	<b>1454</b>	<b>634</b>	<b>746</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>200</b>	<b>468</b>	<b>196</b>	
<b>ОД.01</b>	<b>Русский язык</b>			<b>1</b>	<b>72</b>	<b>12</b>		<b>72</b>	<b>28</b>	<b>36</b>		<b>2</b>	<b>6</b>					
ОД.02	Литература		<b>4</b>		<b>108</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>106</b>	<b>50</b>	<b>54</b>			<b>2</b>			<b>54</b>	<b>54</b>	
ОД.03	История			<b>4</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>132</b>	<b>74</b>	<b>46</b>		<b>6</b>	<b>6</b>			<b>66</b>	<b>70</b>	
ОД.04	Обществознание		<b>3</b>		<b>72</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>32</b>			<b>2</b>			<b>72</b>		
ОД.05	География		<b>4</b>		<b>72</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>70</b>	<b>40</b>	<b>28</b>			<b>2</b>				<b>72</b>	
ОД.06	Иностранный язык		<b>2</b>		<b>108</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>104</b>			<b>2</b>	<b>54</b>	<b>54</b>			

ОД.07	Математика			2	192	56		192	136	40		10	6	96	96			
ОД.08	Информатика		3		144	52	2	142	32	106		2	2	72		72		
ОД.09	Физическая культура	1	3		72	20		72	12	58			2	30		42		
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		3		68	10		68	20	46			2			68		
ОД.11	Физика		3		108	20	2	106	72	18		10	6		50	58		
ОД.12	Химия			1	144	6	2	142	52	88			2	144				
ОД.13	Биология			1	144	24	4	140	74	64			2	144				
ОД.14	Родной язык		3		36	16		36	8	26			2			36		
	Индивидуальный проект						реализуется в рамках времени, отведенного на освоение учебной дисциплины											
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>0</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>1476</b>	<b>420</b>	<b>12</b>	<b>1428</b>	<b>204</b>	<b>420</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>664</b>	<b>144</b>	<b>668</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>210</b>	<b>66</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	
СГ.01	История России			4	36	20	2	34	14	20							36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	34	2	34		34							36	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3		36	22		36	14	22							36	
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		3		36	34		36	2	34							36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности		3		36	16	2	34	18	16						36		
СГ.06	Основы бережливого производства				36	18		36	18	18						36		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>144</b>	<b>98</b>	<b>6</b>	<b>138</b>	<b>40</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			3	36	20	2	34	14	20						36		

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				36	24	2	34	10	24						36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36	34		36	2	34					36		
ОП.04	Охрана труда		2		36	20	2	34	14	20					36		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1080</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>1080</b>	<b>98</b>	<b>178</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>592</b>	<b>0</b>	<b>488</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>592</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>592</b>	<b>48</b>	<b>106</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>592</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией			2	46	26		46	20	26					46		
МДК. 01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями				72	62		72	10	62					72		
МДК. 01.03	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий		2		36	18		36	18	18					36		
УП.01	Учебная практика		2		144	0		144			144				144		
ПП.01	Производственная практика				288	0		288			288				288		
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю			2	6	0		6				6			6		

ПМ.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	0	1	2	488	72	0	488	50	72	360	0	6	0	0	0	488
МДК. 02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			4	62	34		62	28	34							62
МДК. 02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания				60	38		60	22	38							60
УП.02	Учебная практика		4		108	0		108			108						108
ПП.02	Производственная практика				252	0		252			252						252
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю			4	6	0		6					6				6
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36	0											36
<b>Итого</b>		<b>1</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>2952</b>	<b>704</b>	<b>34</b>	<b>2882</b>	<b>838</b>	<b>1166</b>	<b>792</b>	<b>30</b>	<b>56</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Государственная итоговая аттестация</b>								<b>Всего</b>	<b>часов дисциплин и МДК</b>				612	432	612	468	
1.1 Демонстрационный экзамен с 24.06 по 30.06 (всего 1нед.)									<b>часов учебной практики</b>				0	144	0	108	
									<b>часов производств. практики</b>				0	288	0	252	
									<b>ГИА</b>				0	0	0	36	

	количество экзаменов	3	3	1	5
	количество дифференцированных зачетов, включая физическую культуру	0	5	7	5
	количество зачетов, включая физическую культуру	1	0	0	0

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		ПК/ОК код (или Н/ПО, У, З, Уо, Зо)	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
		Код	Название					
1.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях из мясного сырья	ПМ.01	МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией МДК.01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями МДК 03.01 Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	ПК 1.1 ПК 1.2.	288	2	ООО «РМ АГРО» по договору Колбасный цех Лаборатория Цех упаковки мясных продуктов Комната реализации	Заведующий мастерским  Мастер

2.	Обеспечение безопасности, прослеживаемой и качества мясной продукции	ПМ.02	МДК 02.01 Технохимический контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции	ПК 2.1 ПК 2.2	252	4	ООО «РМ АГРО» по договору Колбасный цех Лаборатория Цех упаковки мясных продуктов Комната реализации	Заведующий мастерским  Мастер
----	--	-------	---	------------------	-----	---	--	-------------------------------------

### 5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

**Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)**

Индекс	Компоненты программы	Всего часов	сентябрь			октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Итого	Итого																				
			1	8	15	22	29.09-05.10		6	13	20	27.10-02.11		3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04.01		5	12	19	26.01-01.02		2	9	16	23.02-01.03		2	9	16	23	30.03-05.04		6	13			20	27.04-03.05		4	11	18	25	1	8	15	22									
			7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	29	29	29	29	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21			28																			
			Номера календарных недель																																																												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39			40	41	42	43																
Порядковые номера недель учебного года I курса																																																															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																					
ОД.01	Русский язык	72	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	72	0																																0	0											
ОД.06	Иностранный язык	108	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	6	6	108	0																																			0	0							
ОД.07	Математика	192	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	58	134	4	4	8	8	8	8	8	8	8	10	12	12	12	8																												134	0
ОД.08	Информатика	72	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	72	0																																				0	0								
ОД.09	Физическая культура	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			30	0																																				0	0								
ОД.11	Физика	50															0	50		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																							50	0					
ОД.12	Химия	144	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	136	8	4	4																																	8	0									
ОД.13	Биология	144	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	136	8	4	4																																		8	0								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36															0	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4																							36	0			
ОП.04	Охрана труда	36															0	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4																									36	0			
МДК. 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	46															0	46	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																									46	0							
МДК. 01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	72															0	72	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	8	8																								72	0					
МДК. 01.03	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	36															0	36												6	6	4	4	2	2	4	8																							36	0		
УП.01	Учебная практика	144															0	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6	6	6	6	6	6	6																									144	0			
ПП.01	Производственная практика	288															0	288																																			288	0									
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	6															0	6																																		6	0										
	Всего час в неделю учебных занятий	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	864	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0								

экзамен    
  каникулы    
  производственная практика    
  учебная практика    
  консультация    
  ГИА





## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- Кабинет «Технохимический контроль качества и безопасности сырья, готовой продукции»
- Кабинет безопасности жизнедеятельности

#### **Лаборатории:**

- Лаборатория «Ведение технологического процесса производства мясной продукции»

### Спортивный комплекс<sup>1</sup>

- Спортивный зал
- Стрелковый электронный тир

#### Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения. Образовательная организация, реализующая программу по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

### 6.2 Оснащение кабинетов:

п/п	№	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
1	2		3
1.	ОД.01 Русский язык		Кабинет русского языка и литературы: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты -12, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 26, книжный шкаф - 1, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление - 1
2.	ОД.02 Литература		Кабинет русского языка и литературы: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты -12, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 26, книжный шкаф - 1, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление - 1

3.	ОД.03 История	Кабинет истории, обществознания и основ философии: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 27, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление - 1
4.	ОД.04 Обществознание	Кабинет истории, обществознания и основ философии: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 27, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление - 1
5.	ОД.05 География	Кабинет Физики, астрономии, географии <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты -12, преподавательский стол -1, учебная доска -1, стулья - 25, книжный шкаф -1, персональный компьютер, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление -1, ноутбук портативный -1, Б регулятор температуры -1, амперметр-1, вольтметр лаборат. -1, вольтметр-1, гальванометр-1, катушка дроссель-1, лампа триод.(модель) -1, линзы полые-3, магазин сопр. -1, магнит полюс. -1, модель конденсатор-1, набор инструментов-1, насос вакуум. -1, огнетушитель-1, осциллограф школьный-1, осциллограф пресс гидравлический-1, прибор «Спектр-1» -1, прибор для дем.маг.поля-1, прибор для опред.мощ.двиг. -1, реостат ползунк. -1, стенд с инструментами-1, трансформатор универс. -5, трансформатор-1, центр вращения, частотметр-5, атив унив.физ. -5, эл.двигатель с принадл-1.
6.	ОД.06 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка <b>Перечень основного оборудования</b> Персональный компьютер - 1, доска интерактивная- 1, проектор стационарный потолочное крепление- 1, лингафонное оборудование на 16 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном.
7.	ОД.07 Математика	Кабинет математики: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 27, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление – 1, стенды по математике и математическому анализу – 10.
8.	ОД.08 Информатика	Лаборатория информационных технологий: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 12, преподавательский стол - 1, учебная доска -1, стулья -25, книжный шкаф -2, мультимедийный проектор -1, интерактивная доска-1, локальная сеть-1, компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением -12; компьютерная техника для обучающихся с наличием программного обеспечения -1 ; наушники с микрофоном-1; цифровой фотоаппарат-1; видеокамера-1

9.	ОД.09 Физическая культура	<p>Спортивный зал,  <b>Оборудование:</b>  Баскетбольные щиты- 2 , волейбольная сетка – 1, шведская стенка - 3 , спортивные скамьи 4 , мячи: волейбольные – 25 , баскетбольные -25 , футбольные – 10 , медицинские - 2 ; скакалки – 12, обруч – 12, гимнастические маты – 6 , перекладина – 2 , брусья – 1 , гимнастический козел – 1 , гимнастический конь – 1 , гимнастический мостик – 1 . Канат для притягивания х/б -1 , комплект лыж – 25 .  Технические средства обучения: компьютер-1, секундомер-1, табло механическое-1, ноутбук портативный-1.</p>
10.		Оборудование тренажерного зала: станок для мышц верхнего плечевого пояса -1, штанга - 1, помост - 2 , гири - 8 , тренажер для ног - 1 , гантели – 16 , зеркало – 4.
11.		<p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий  <b>Оборудование:</b>  -Футбольные ворота – 2 . Баскетбольные корзины – 2  Полоса препятствий -1.</p>
12.	ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда  <b>Оборудование:</b>  Ноутбук- 1 , учебные парты, преподавательский стол- 1 , учебная доска- 1 , стулья- 26 , доска интерактивная- 1, проектор стационарный потолочное крепление- 1, тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации- 1 , образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7- 32 , общевойсковой защитный костюм- 1 ; образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1- 12 ; жгут кровоостанавливающий- 1 ; аптечка индивидуальная АИ-2- 12 ; сумка санитарная- 1 ; носилки плащевые- 1 ; образцы средств пожаротушения (СП) - 1 ; макет автомата Калашникова- 2 ; стол для сборки- разборки автомата- 1 ; многофункциональный интерактивный 3D- макет лаборатории "Основы электробезопасности" с мультимедийным программным обеспечением и системой беспроводного электропитания"- 1 ; тренажер Т10- 1 ; обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины - 1 .</p>
13.	ОД.11 Физика	<p>Кабинет  Физики, астрономии, географии  <b>Перечень основного оборудования:</b>  Учебные парты -12, преподавательский стол -1, учебная доска -1, стулья - 25, книжный шкаф -1, персональный компьютер, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление -1, ноутбук портативный -1,  Б регулятор температуры -1, амперметр-1, вольтметр лаборат. -1, вольтметр-1, гальванометр-1, катушка дроссель-1, лампа триод.(модель) -1, линзы полые-3, магазин сопр. -1, магнит полюс. -1, модель конденсатор-1, набор инструментов-1, насос вакуум. -1, огнетушитель-1, осциллограф школьный-1, осциллограф пресс гидравлический-1, прибор «Спектр-1» -1, прибор для дем. маг. поля-1, прибор для опред. мощ. двиг. -1, реостат ползунк. -1,</p>

		стенд с инструментами-1, трансформатор универс. -5, трансформатор-1, центр вращения, частотметр-5, атив унив.физ. -5, эл.двигатель с принадл-1.
14.	ОД.12 Химия	Лаборатория химии и биологии <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты – 12, преподавательский стол-1, учебная доска-1, стулья-1, книжный шкаф-1, ноутбук-1, доска интерактивная-1, проектор стационарный потолочное крепление-1, набор химической посуды и принадлежн. для лабораторных работ по (НПХЛ)-12; стол демонстрационный-1; шкаф вытяжной демонстрационный-1; шкаф для реактивов-1; шкаф для хранения приборов-1; бумага индикаторная универсальная рН-25; демонстрационный набор для составления объемных моделей молекул; коллекция "Волокна"-5; коллекция "Гранит и его составные части"-1; коллекция "Каменный уголь и продукты его переработки"-1; коллекция "Кварц в природе»-1; коллекция "Нефть и продукты ее переработки"-1; коллекция "Пластмассы"-1, набор №14 ВС "Сульфаты,сульфиты,сульфиды»-1; набор №16 ВС "Металлы,оксиды"-1; набор №17 С "Нитраты"-1; набор №19 ВС "Соединение марганца»-1; набор №2 ОС "Кислоты"-1; набор №21 ВС "Неорганические вещества"-1; набор №22 ВС "Индикаторы"-1; набор №3 ВС "Щелочи"-1; набор №3 ОС "Гидроксиды"-1; набор №4 ОС "Оксиды металлов"-1;
15.	ОД.13 Биология	Лаборатория химии и биологии <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты – 12, преподавательский стол-1, учебная доска-1, стулья-1, книжный шкаф-1, ноутбук-1, доска интерактивная-1, проектор стационарный потолочное крепление-1, набор химической посуды и принадлежн. для лабораторных работ по (НПХЛ)-12; стол демонстрационный-1; шкаф вытяжной демонстрационный-1; шкаф для реактивов-1; шкаф для хранения приборов-1;набор №5 С «Органические вещества», микроскоп цифровой бинокулярный в комплекте с камерой Биомед 6-1; набор химической посуды и принадлежностей по биологии; вещества раст.клеточ.стр.к-т (таблицы по биологии)-25.
16.	ОД.14 Родной язык	Кабинет родного языка и литературы: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 27, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное
17.	СГ.01 История России	Кабинет истории, обществознания и основ философии: <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 27, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное крепление - 1

18.	СГ.02 Ино- странный язык в про- фессиональ- ной деятель- ности	Кабинет иностранного языка <b>Перечень основного оборудования</b> Персональный компьютер - 1, доска интерактивная- 1, проектор стационарный потолочное крепление- 1, лингафонное оборудование на 16 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном.
19.	СГ.03 Без- опасность жизнедея- тельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда <b>Перечень основного оборудования:</b> Ноутбук- 1 , учебные парты, преподавательский стол- 1 , учебная доска- 1 , стулья- 26 , доска интерактивная- 1, проектор стационарный потолочное крепление- 1, тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации- 1 , образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7- 32 , общевойсковой защитный костюм- 1 ; образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1- 12 ; жгут кровоостанавливающий- 1 ; аптечка индивидуальная АИ-2- 12 ; сумка санитарная- 1 ; носилки плащевые- 1 ; образцы средств пожаротушения (СП) - 1 ; макет автомата Калашникова- 2 ; стол для сборки- разборки автомата- 1 ; многофункциональный интерактивный 3D- макет лаборатории "Основы электробезопасности" с мультимедийным программным обеспечением и системой беспроводного электропитания"- 1 ; тренажер Т10- 1 ; обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины - 1 .
20.	СГ.04 Физи- ческая куль- тура/Адап- тивная физи- ческая куль- тура	Спортивный зал, <b>Перечень основного оборудования:</b> Баскетбольные щиты- 2 , волейбольная сетка – 1, шведская стенка - 3 , спортивные скамьи 4 , мячи: волейбольные – 25 , баскетбольные -25 , футбольные – 10 , медицинские - 2 ; скакалки – 12, обруч – 12, гимнастические маты – 6 , перекладина – 2 , брусья – 1 , гимнастический козел – 1 , гимнастический конь – 1 , гимнастический мостик – 1 . Канат для притягивания х/б -1 , комплект лыж – 25 . Технические средства обучения: компьютер-1, секундомер-1, табло механическое-1, ноутбук портативный-1.
21.	СГ.05 Ос- новы финан- совой грамот- ности	Кабинет социально-экономических дисциплин <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная - 1, проектор стационарный потолочное-1.
22.	СГ.06 Ос- новы береж- ливого произ- водства	Кабинет социально-экономических дисциплин <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.
23.	ОП.01 Ос- новы микро- биологии, са- нитарии и ги- гиены	Лаборатория химии и биологии <b>Перечень основного оборудования</b> Учебные парты – 12, преподавательский стол-1, учебная доска-1, стулья-1, книжный шкаф-1, ноутбук-1, доска интерактивная-1, проектор стационарный потолочное крепление-1, набор химической посуды и принадлежн. для лабораторных работ по (НПХЛ)-12; стол демонстрационный-1; шкаф вытяжной демон-

		страционный-1; шкаф для реактивов-1; шкаф для хранения приборов-1; набор №5 С «Органические вещества», микроскоп цифровой бинокулярный в комплекте с камерой Биомед 6-1; набор химической посуды и принадлежностей по биологии; вещества раст.клеточ. стр.к-т (таблицы по биологии)-25.
24.	ОП.02 Основы товаро-ведения продовольственных товаров	Кабинет основ товароведения <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.
25.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения производства <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.
26.	ОП.04 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда <b>Перечень основного оборудования:</b> Ноутбук- 1 , учебные парты, преподавательский стол- 1 , учебная доска- 1 , стулья- 26 , доска интерактивная- 1, проектор стационарный потолочное крепление- 1, тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации- 1 , образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7- 32 , общевойсковой защитный костюм- 1 ; образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1- 12 ; жгут кровоостанавливающий- 1 ; аптечка индивидуальная АИ-2- 12 ; сумка санитарная- 1 ; носилки плащевые- 1 ; образцы средств пожаротушения (СП) - 1 ; макет автомата Калашникова- 2 ; стол для сборки- разборки автомата- 1 ; многофункциональный интерактивный 3D- макет лаборатории "Основы электробезопасности" с мультимедийным программным обеспечением и системой беспроводного электропитания"- 1 ; тренажер Т10- 1 ; обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины - 1 .
27.	ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	Кабинет технологии производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий; <b>Перечень основного оборудования:</b> Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.
28.	МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и	

	колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	
29.	МДК.01.02 Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
30.	УП.01 Учебная практика	Лаборатория учебная кухня <b>Перечень основного оборудования:</b> Весы настольные электронные; Пароконвектомат-2; Конвекционная печь или жарочный шкаф-1; Микроволновая печь-1; Расстоечный шкаф-1; Плита электрическая-1; Фритюрница-; Электрогриль (жарочная поверхность)-2; Шкаф холодильный-2; Шкаф морозильный-2; Шкаф шоковой заморозки-2; Планетарный миксер-1; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-1; Мясорубка-2; Овощерезка или процессор кухонный-1; Слайсер-2; Миксер для коктейлей-2; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-1; Стол производственный с моечной ванной-2; Стеллаж передвижной-3; Моечная ванна двухсекционная-2.
31.	ПП.01 Производственная практика	Производственный цех <b>Перечень основного оборудования:</b> Камера интенсивного охлаждения Vemag-2, Стерилизатор для ножей-1, Слайсер SECT 230-1, Термометр TESTO 104 -1, Мусорная корзина-2, Фартук кольчужный -5, Фартук полиуретановый -10, Дезинфицирующий коврик 6, Блокорезка «MAGURIT - 042»-1, Волчок «WW - 200» - 1, Куттер «Laska KUX – 500 V»-1, Шприц «Vemag HP – 20E»-1,



		<p>Клипсатор «polly clipp system» FCA80-1, Шприц «Vemag HP – 15E»-1, Клипсатор «ALPINA SW 18/15»-1, Термокамера «Терmostar TS - 3000» -3, Стол технический-2, Льдогенератор «Collstar 3000»-1, Камера холодильная-1, Весы настольные CAS SW-20-5, Тележка-чан -5, Рамы колбасные-5, Пеномоечная станция «Radex»-1, Ведро для специй -5, Савок для специй – 5, Ящики для сырья -15, Нож жиловочный -155, Автоматический волчок «seydelman AV200 AC»-1, Мешалка MR1000 seydelman -1, Шприц HP 30 E 166 Wemag-1, Устройство порционирования Vemag MMP223-1, Формовочная машина Vemag FM 250-1, Телескопический конвейр-1, Проходные весы Vemag-1, Конвейр с устройством укладки в лотки Vemag MTL280- 1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Металлодетектор M-Pulse 2 BD-HD 550*150 MFT-1, Тележка-чан-5, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5, Нож жиловочный -5, Конвейр обвалки-1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 300-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 305 -1, Стол жиловочный-5, Весы настольные CAS SW-20-1, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5.</p>
32.	ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<p>Кабинет технологии производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</p> <p><b>Перечень основного оборудования:</b>  Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.</p>
33.	МДК.02.01 Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов пита-	

	ния живот-ного проис-хождения	
34.	УП.02 Учеб-ная практика	Лаборатория учебная кухня <b>Перечень основного оборудования:</b> Весы настольные электронные; Пароконвектомат-2; Конвекционная печь или жарочный шкаф-1; Микроволновая печь-1; Расстоечный шкаф-1; Плита электрическая-1; Фритюрница-; Электрогриль (жарочная поверхность)-2; Шкаф холодильный-2; Шкаф морозильный-2; Шкаф шоковой заморозки-2; Планетарный миксер-1; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-1; Мясорубка-2; Овощерезка или процессор кухонный-1; Слайсер-2; Миксер для коктейлей-2; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-1; Стол производственный с моечной ванной-2; Стеллаж передвижной-3; Моечная ванна двухсекционная-2.
35.	ПП.02 Произ-водственная практика	Производственный цех <b>Перечень основного оборудования:</b> Камера интенсивного охлаждения Vemag-2, Стерилизатор для ножей-1, Слайсер SECT 230-1, Термометр TESTO 104 -1, Мусорная корзина-2, Фартук кольчужный -5, Фартук полиуретановый -10, Дезинфицирующий коврик 6, Блокорезка «MAGURIT - 042»-1, Волчок «WW - 200» - 1, Куттер «Laska KUX – 500 V»-1, Шприц «Vemag HP – 20E»-1, Клипсатор «polly clipp system» FCA80-1, Шприц «Vemag HP – 15E»-1, Клипсатор «ALPINA SW 18/15»-1, Термокамера «Termostar TS - 3000» -3, Стол технический-2, Льдогенератор «Collstar 3000»-1, Камера холодильная-1, Весы настольные CAS SW-20-5, Тележка-чан -5, Рамы колбасные-5, Пеномоечная станция «Radex»-1, Ведро для специй -5, Савок для специй – 5, Ящики для сырья -15, Нож жилочный -155, Автоматический волчок «seydelman AV200 AC»-1, Мешалка MR1000 seydelman -1, Шприц HP 30 E 166 Wemag-1, Устройство порционирования Vemag MMP223-1, Формовочная машина Vemag FM 250-1,Телескопический конвейер-1,

		<p>Проходные весы Vemag-1, Конвейр с устройством укладки в лотки Vemag MTL280- 1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Металлодетектор M-Pulse 2 BD-HD 550*150 MFT-1, Тележка-чан-5, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5, Нож жилочный -5,</p> <p>Конвейр обвалки-1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 300-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 305 -1, Стол жилочный-5, Весы настольные CAS SW-20-1, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5.</p>
36.	ПМ.03 Цифровые технологии в мясоперерабатывающей промышленности	<p>Кабинет технологии производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;</p> <p><b>Перечень основного оборудования:</b></p> <p>Учебные парты - 13, преподавательский стол - 1, учебная доска - 1, стулья - 25, книжный шкаф - 3, ноутбук - 1, доска интерактивная -1, проектор стационарный потолочное-1.</p>
37.	МДК.03.01 Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	
38.	УП.03 Учебная практика	<p>Лаборатория учебная кухня</p> <p><b>Перечень основного оборудования:</b></p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Пароконвектомат-2;</p> <p>Конвекционная печь или жарочный шкаф-1;</p> <p>Микроволновая печь-1;</p> <p>Расстоечный шкаф-1;</p> <p>Плита электрическая-1;</p> <p>Фритюрница-;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность)-2;</p> <p>Шкаф холодильный-2;</p> <p>Шкаф морозильный-2;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки-2;</p> <p>Планетарный миксер-1;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)-1;</p> <p>Мясорубка-2;</p> <p>Овощерезка или процессор кухонный-1;</p> <p>Слайсер-2;</p> <p>Миксер для коктейлей-2;</p> <p>Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-1; Стол производственный с моечной ванной-2;</p> <p>Стеллаж передвижной-3;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная-2.</p>
39.	ПП.03 Производственная практика	<p>Производственный цех</p> <p><b>Перечень основного оборудования:</b></p> <p>Камера интенсивного охлаждения Vemag-2, Стерилизатор для ножей-1,</p>

	<p>Слайсер SECT 230-1, Термометр TESTO 104 -1, Мусорная корзина-2,  Фартук кольчужный -5, Фартук полиуретановый -10, Дезинфицирующий коврик 6, Блокорезка «MAGURIT - 042»-1, Волчок «WW - 200» - 1,  Куттер «Laska KUX – 500 V»-1,  Шприц «Vemag HP – 20E»-1,  Клипсатор «polly clipp system» FCA80-1, Шприц «Vemag HP – 15E»-1,  Клипсатор «ALPINA SW 18/15»-1,  Термокамера «Termostar TS - 3000» -3, Стол технический-2, Льдогенератор «Collstar 3000»-1,  Камера холодильная-1, Весы настольные CAS SW-20-5, Тележка-чан -5, Рамы колбасные-5, Пеномоечная станция «Radex»-1,  Ведро для специй -5,  Савок для специй – 5,  Ящики для сырья -15,  Нож жиловочный -155,  Автоматический волчок «seydelman AV200 AC»-1, Мешалка MR1000 seydelman -1, Шприц HP 30 E 166 Wemag-1, Устройство порционирования Vemag MMP223-1,  Формовочная машина Vemag FM 250-1, Телескопический конвейер-1,  Проходные весы Vemag-1, Конвейер с устройством укладки в лотки Vemag MTL280- 1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Металлодетектор M-Pulse 2 BD-HD 550*150 MFT-1, Тележка-чан-5, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5, Нож жиловочный -5,  Конвейер обвалки-1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 300-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 305 -1, Стол жиловочный-5, Весы настольные CAS SW-20-1, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5.</p>
--	--

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

*«Библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)*

№	Наименование оборудования <sup>2</sup>	Техническое описание <sup>3</sup>
<b>I Основное оборудование</b>		
1.	Столы	Стол-парта ученический 2-местный, нерегулируемый

2.	Стулья	Стул ученический, металлический с деревянной спинкой, нерегулируемый, одноместный
3.	Стол библиотекаря	Деревянный, однотумбовый
4.	Стул	Полумягкий, черный
5.	Полки книжные	Металлические старые
6.	Полки книжные выставочные	Металлические
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (с выходом в интернет)	ViewSonik Япония
2	Принтер	Япония

### 6.2.3 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и в организациях агропромышленного комплекса и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции с видами деятельности осваиваемыми обучающимися.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области сельского хозяйства, технологии производства сельскохозяйственной продукции.

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

№ п/п	Наименование организации (организация, осуществляющая образовательную деятельность/ профильная организация)	Перечень помещений профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы
-------	--	--

1	2	6
1	ООО "РМ АГРО"	<p>Производственный цех</p> <p><b>Перечень основного оборудования:</b>  Камера интенсивного охлаждения Vemag-2, Стерилизатор для ножей-1,  Слайсер SECT 230-1, Термометр TESTO 104 -1,  Мусорная корзина-2,  Фартук кольчужный -5, Фартук полиуретановый -10,  Дезинфицирующий коврик 6, Блокорезка «MAGURIT - 042»-1, Волчок «WW - 200» - 1,  Куттер «Laska KUX – 500 V»-1,  Шприц «Vemag HP – 20E»-1,  Клипсатор «polly clipp system» FCA80-1, Шприц «Vemag HP – 15E»-1, Клипсатор «ALPINA SW 18/15»-1,  Термокамера «Termostar TS - 3000» -3, Стол технический-2, Льдогенератор «Collstar 3000»-1,  Камера холодильная-1, Весы настольные CAS SW-20-5, Тележка-чан -5, Рамы колбасные-5, Пеномоечная станция «Radex»-1,  Ведро для специй -5,  Савок для специй – 5,  Ящики для сырья -15,  Нож жиловочный -155,  Автоматический волчок «seydelman AV200 AC»-1,  Мешалка MR1000 seydelman -1, Шприц HP 30 E 166 Wemag-1, Устройство порционирования Vemag MMP223-1,  Формовочная машина Vemag FM 250-1,Телескопический конвейр-1,  Проходные весы Vemag-1, Конвейр с устройством укладки в лотки Vemag MTL280- 1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1,  Металлодетектор M-Pulse 2 BD-HD 550*150 MFT-1,  Тележка-чан-5, Нож обвалочный универсальный-5,  Мусат для заточки ножей-5, Нож жиловочный -5,  Конвейр обвалки-1, Упаковочная машина термоформер Variovac Optimus OL 45-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 300-1, Вакуумная машина «Мультивак Т 305 -1, Стол жиловочный-5, Весы настольные CAS SW-20-1, Нож обвалочный универсальный-5, Мусат для заточки ножей-5.</p>

6.2.4 Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### 6.3 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3.1 Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета

не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

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

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

#### **6.4. Требования к практической подготовке обучающихся**

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой

для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

## **6.5. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.5.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.5.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

## **6.6. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

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



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

## **6.7 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.7.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: аппаратчик-оператор.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к ООП по профессии/специальности  
19.01.19 Аппаратчик – оператор производства  
продуктов питания животного происхождения

### Матрица компетенций выпускника

**19.01.19 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания животного происхождения**

2024г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии		
		ВД 1. Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ВД 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ДВД 3. <i>Цифровые технологии в мясоперерабатывающей промышленности и обеспечение информационной безопасности инфраструктуры предприятия</i>
<b>ПС СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b> Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н				
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	ПК 1.1.		
	ТФ А/03.4	ПК 1.2		
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4		ПК 2.1	
	В/02.4		ПК 2.2	
ОТФ Е Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7			ПК 1,3
	Е/02.7			ПК 1,3

**Обозначения:** ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

