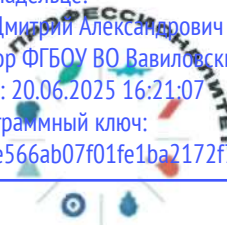


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 20.06.2025 16:21:07
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



Дубки
любимые
взми

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического
Совета:

Утверждено решением Ученого совета
ФГБОУ ВО Вавиловский университет



протокол № 5 от 13.05 2025 г.

протокол № 8 от 14.05 2025 г.

/Д.А. Соловьев/

Согласовано с предприятием-работодателем

ООО Комбинат «Дубки»



/О.Н. Максимова/

2025 год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 и примерной основной образовательной программы по специальности.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 13.05.2025 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 8 от 14.05.2025г.).

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Организация – работодатель: ООО Комбинат «Дубки»

Содержание Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	23
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	35
5.1. Учебный план	35
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	41
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	43
5.4. Календарный учебный график	51
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	52
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	52
5.7. Практическая подготовка	52
5.8. Государственная итоговая аттестация	53
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	53
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	53
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	53
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	54
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	54
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность Производство продуктов питания из мясного сырья, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343).

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

– Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2025-26 учебный год (с изменениями от 30.05.2024г.) (Протокол №10 заседания Ученого Совета от 30 мая 2024 года)

– Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «27» февраля 2023 г. № 154-ОД);

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «25» января 2019 г. № 46-ОД);

– Положение о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 13 к приказу ректора от «29» августа 2017 г. № 552-ОД);

– Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся (Приложение к приказу № 151-ОД от 28.02.2022 г.);

– Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «31» августа 2022 г. № 67-ОД);

– Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и его филиалах (Приложение 7 к приказу от «28» августа 2023 г. № 695-ОД)

– Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от « 08 » мая 2018 г. № 309-ОД);

– Положение об электронной информационно-образовательной среде при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (Приложение к приказу от « 29 » августа 2023 г. № 704-ОД);

– Положение о наставничестве (Приложение 2 к приказу ректора от «17» декабря 2020 г. № 857-ОД);

– Положение о Финансово-технологическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (Приложение 1 к приказу ректора от «28» августа 2023 г. № 695-ОД);

– Соглашение о партнёрстве в целях создания и развития образовательно-производственного центра (кластера) от 28.04.2022г. с ООО Комбинат «Дубки»

– Со стороны работодателя:

– Положение об организации практики обучающихся в ООО Комбинат «Дубки»;

– Должностная инструкция «Жиловщик мяса и субпродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;

– Должностная инструкция «Обработчик колбасных изделий (упаковщик)» ООО «Комбинат Дубки»;

– Должностная инструкция «Резчик мясопродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;

- Должностная инструкция «Фаршесоставитель» ООО «Комбинат Дубки».
- 1.3. Перечень сокращений
 - ГИА – государственная итоговая аттестация;
 - ДЭ – демонстрационный экзамен;
 - МДК – междисциплинарный курс;
 - ОК – общие компетенции;
 - ОП – общепрофессиональный цикл;
 - ООД – общеобразовательные дисциплины;
 - ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 - СГ – социально-гуманитарный цикл;
 - ЕН – естественно-научный и математический цикл;
 - ПА – промежуточная аттестация;
 - ПК – профессиональные компетенции;
 - ПМ – профессиональный модуль;
 - ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
 - П– профессиональный цикл;
 - ПП- производственная практика;
 - ПС – профессиональный стандарт;
 - ТФ – трудовая функция;
 - УМК – учебно-методический комплект;
 - УП – учебная практика;
 - ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации (по выбору)	11953 Жилец мясной и субпродуктовой 17920 Резчик мясных и субпродуктовых 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных и субпродуктовых 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2124	1836
социально-гуманитарный цикл	430	216
общепрофессиональный цикл	306	178
профессиональный цикл	1172	830
в т.ч. практика:	612	612
- учебная	180	180
- производственная	432	432
Вариативная часть образовательной программы	828	542
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой	766	488

образовательный модуль:		
ОП.01 Введение в специальность	66	30
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	40
ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	40
МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	18
МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	90	60
МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	72	40
МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	30
ПП. 03.01 Производственная практика	36	36
ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	194
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проекта	216	
Всего	4428	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
2			А Ведение	А/01.4 Техническое

			технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
--	--	--	---	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМц 04. Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов
Виды деятельности (по выбору)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение одной или нескольких	ПМ 05. Освоение одной или нескольких

профессий рабочих, должностей служащих	профессий рабочих, должностей служащих
---	--

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

	иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Навыки/практический опыт:
		Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения:
		Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания:
		Требования действующих стандартов на сырье для производства

		продуктов питания из мясного сырья;
		Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки/практический опыт: Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Знания: Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
		Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Навыки/практический опыт: Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		Умения: Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке
		Знания: Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья
		Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	Навыки/практический опыт: Контроль производственных стоков и выбросов
		Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
		Умения: Определять состояние производственных стоков и выбросов

			переработки.	Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки
			ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания: Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов
				Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
				Навыки/практический опыт: Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
				Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
				Умения: Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
				Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
				Знания: Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сыр
				Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
			ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки/практический опыт: Планирования работы структурного подразделения
				Умения: Рассчитывать выход продукции в ассортименте
				Знания: Методику расчета выхода продукции

Обеспечение деятельности структурного подразделения

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки/практический опыт: Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Умения: Вести табель учета рабочего времени работников
		рассчитывать заработную плату;
		Знания: Порядок оформления табеля учета рабочего времени; Методика расчета заработной платы;
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки/практический опыт: Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения
		Принятия управленческих решений.
		Умения: Организовать работу коллектива исполнителей;
		Управлять работой коллектива исполнителей;
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знания: Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
		Основные приемы организации работы исполнителей;
		Навыки/практический опыт: Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива.
		Умения: Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		Знания: Методики расчета экономических показателей;
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки/практический опыт: Составление и ведение учётно-отчётной документации

		Умения: Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		Знания: Формы документов, порядок их заполнения.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	Навыки/практический опыт: Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
		Умения: Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;
		Знания: Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Навыки/практический опыт: Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов
		Умения: Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;
		Знания: Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Навыки/практический опыт: Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения: Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания: Виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;
		Виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;

		Требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас		Навыки/практический опыт: Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству
		Знания: Технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных		Навыки/практический опыт: Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов,

	технологических линиях по производству вареных колбас	автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Знания: Технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясoproductов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических операций подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясoproductов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО Обязательная	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				линиях	производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		сырья.		х технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.5. Вести учётно- отчётную документацию.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ВД по запросу	ВД 04 Организация и	ДПК 4.1 Организовывать	22.002 Специалист по	С Организационно- технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
работодателя (вариативная)	обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	технологии продуктов питания животного происхождения	обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ДПК. 04.02 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Обязательная	ВД 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн х технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
					технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас		х технологических линиях	эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

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

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3		
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке																										
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О												
УП. 02.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О												
ПП. 02.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О												
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О							
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О							
УП 03.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О							
ПП 03.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О							
ПМ.04ц	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	О	О	О	О	О		О		О											О	О					
МДК 04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О					
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О					
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О					
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О		

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
СГ. 00	Социально- гуманитарный цикл		430	216	428			2		430		148	174	48	60		
СГ. 01	История России	дифзачёт	48		46			2		48		48					
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифзачёт	132	132	132					132		32	34	30	36		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	дифзачёт	68	48	68					68			68				
СГ.04	Физическая культура	Зач/дифзачёт	110		110					110		32	36	18	24		
СГ.05	Основы бережливого производства	дифзачёт	36	16	36							36					
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	дифзачёт	36	20	36								36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		594	342	514			10	48	318	276	410	184				
ОП.01	Введение в специальность	дифзачёт	66	30	64			2			66	66					
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной	Экзамен	48	30	36				12	48	48						

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	деятельности																
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Экзамен	72	48	58			2	12	72		72					
ОП.04	Метрология и стандартизация	дифзачёт	54	32	32					54		54					
ОП 05	Инженерная графика	дифзачёт	62	54	60			2			62	62					
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен	76	40	64				12		76	76					
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	дифзачёт	72	40	72						72	32	40				
МДМ. 01	Автоматизация технологических процессов		144	68	128			4	12	144			144				
ОП.06	Процессы и аппараты	дифзачёт	72	40	70			2		72			72				
ОП. 07	Автоматизация технологических процессов	экзамен	72	28	58			2	12	72			72				
П.00	Профессиональный цикл		171	1208	764	79	20	36	120	1160	552	54	506	564	588		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
			2			2											
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	экзамен	716	486	370	288	20	22	36	596	120	54	330	172	160		
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	экзамен	170	88	144			14	12	152	18	54	116				
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	экзамен	246	110	226		20	8	12	144	102		106	64	76		
УП.01.01	Учебная практика	дифзачёт	72	72		72				72		36	36				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП.01.01	Производственная практика	дифзачёт	216	216		216				216		72	72	72			
ПМ 01. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12											12			
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	экзамен	300	210	128	144	X	4	24	228	72		176	124	24		
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	дифзачёт /экзамен	144	66	128	X	X	4	12	72	72		68	76	12		
УП. 02.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36	X	36		X		36			36				
ПП. 02.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				108			72	36			
ПМ 02. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12				12			
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	экзамен	294	206	122	144		4	24	192	102			136	158		
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	экзамен	138	62	122			4	12	72	66			64	74		
УП 03.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36				36				36			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПП 03.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				72	36			36	72		
ПМ. 03 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12				12			
ПМ.04ц	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	экзамен	258	194	84	144		6	24		258			132	126		
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	экзамен	102	50	84			6	12		102			60	42		
УП.04.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36					36			36			
ПП.04.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108					108			36	72		
ПМ. 04 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12		12				12		
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Экзамен по модулю	144	112	60	72	0	0	12	144					144		
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик	экзамен	66	40	60				6						66		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов									66							
УП.05.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36						36					36		
ПП.05.01	Производственная практика	дифзачёт	36	36						36					36		
ПМ. 05 ЭК.	Экзамен по модулю	экзамен	12						6	12					6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216							216					216		
Итого:			295 2	1766	1706	79 2	20	48	168	1908	828	612	864	612	864		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Введение в специальность	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
2	ОП. 05 Инженерная графика	72	ПОП-П	Подготовка к выполнению курсового и дипломного проектов
3	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
4	ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
5	МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
6	МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	90	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
7	МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»

	сырья.			
8	МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
9	ПП. 03.01Производственная практика	36	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
10	ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
Итого		828		-

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

41

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
1	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов; 3.Ведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов; 4.Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов; 5.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса; 6.Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; 7.Технология производства варёных колбас; 8.Технология производства копченых колбас; 9.Технология производства рубленых полуфабрикатов; 10.Технология производства быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов. 11.Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов; 12.Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов; 13.Участие во входном контроле	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	216	2,3,4	Отделение подготовки мясного сырья	Технолог по приёму-сдачи Инженер-технолог

	основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии; 14.Контроль процессов холодильной обработки мяса: 15.Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 16.Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса. 17.Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 18.Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 19.Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья 20.Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья 21.Изучение правил заполнения документации на мясное сырье Изучение показателей pH и активности воды 22.Проведение органолептической оценки					
--	---	--	--	--	--	--

различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов 23.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги. 24.Оформление результатов исследований 25.Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов; 26.Изучение рецептур по приготовлению колбасных изделий, которые используют на предприятии; 27.Отделение мягких тканей от кости (обвалка), удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка); 28.Контроль и проведение процессов посола сырья; 29.Измельчение сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки); 30.Организация приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок. 31.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по обработке пищевых субпродуктов,					
---	--	--	--	--	--

	кишечного сырья; 32.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями					
2.	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2.Качество пищевых продуктов как объект управления 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания 4. Комплексные системы управления качеством продукции 5. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов 6. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов 7. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов 8. Производственный контроль мясных продуктов 9. Микробиологические показатели безопасности сырья и	ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	108	2, 3	Отделение подготовки мясного сырья	Инженер-технолог

	пищевых продуктов 10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве 11. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов 12. Контроль производственных стоков и выбросов					
3	1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2. Расчет численности работников структурного подразделения; 3. Оформление табеля учета рабочего времени; 4. Расчет зарплаты работников структурного подразделения; 5. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации; 6. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования;	ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	108	3,4	Предприятие работодателя	Начальник кадровой службы, специалист по кадрам

	7. Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 8. Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач; 10. Ознакомление со структурой предприятия; 11. Проведение анализа экономических показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий 12. Проведение анализа производственных показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий; 13. Определение основных производственных показателей работы предприятия; 14. Определение потребности в материально-технических ресурсах; 15. Определение выхода продукции; 16. Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения; 17. Участие в организации технологического процесса производства; 18. Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в					
--	--	--	--	--	--	--

	соответствии с заданными условиями; 19.Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.					
4	1.Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы 2.Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3.Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4.Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5.Участие в проведении патологического вскрытия 6.Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	ПМ. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	108	3,4	Предприятие работодателя	Сервисный инженер Инженер-технолог

	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов; 3.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша; 4.Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. 5.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов; 6.Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. 7.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического	ПМ. 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	36	4	Предприятие работодателя	Техник
--	--	--	----	---	--------------------------	--------

	оборудования по производству колбас.					
--	--------------------------------------	--	--	--	--	--

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения и сокращения:

36
ПА
П

обучение по модулям и дисциплинам

промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю)

практики (36 ак.ч. в неделю);

К
Г

каникулы

государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	33	1188	15 2/3	564	17 1/3	324	2	72	1 1/3	48	2/3	24	6	216			6	216			11	1476
2 курс	16	576	8 1/3	300	7 2/3	276	3	108	2/3	24	2 1/3	84	16	576	8	288	8	288	6	216	2	1476
Всего	49	1764	23	864	25	600	5	180	2	72	3	108	22	792	8	288	14	504	6	216	13	2952

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Комбинат «Дубки» и организаций при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности, всех видов практики. включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Правовых основ профессиональной деятельности

Русского языка и культуры речи

Экономики, менеджмента и маркетинга

Мастерские и зоны по видам работ:

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

Лаборатория "Мясопереработка"

Спортивный комплекс

Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО Комбинат «Дубки», а также в других областях профессиональной деятельности и 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 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горбунова Едена Александровна	ООО Комбинат «Дубки»	начальник отдела кадров	22

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за

выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Стоимость обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 92668,35 рублей в год.