Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
ООО «Уржумский мясокомбинат»	Ректор ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
_____ директор Эштреков А.А.	_____ Е.С. Симбирских
АО «Лактис»	«18» апреля 2023 г.
генеральный директор Смирнов А.Н.	
_____	
«18» апреля 2023 г.	

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

По специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.012 Технология продуктов питания животного происхождения**, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343.
2. Учебного плана по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**, утвержденного Ученым советом университета 18.04.2023 г. (протокол №5).

Организация разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вятский государственный агротехнологический университет»

Разработчик:
Заведующий отделением
среднего профессионального образования _____Е. А. Федосимова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
   1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 4
   1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 4
   1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена 5
   1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ 5
   1.3.2. Срок освоения ППССЗ 5
   1.3.3. Трудоемкость ППССЗ 5
   1.3.4. Условия реализации ППССЗ для лиц с ограниченными возможностями здоровья 6
   1.4. Требования к абитуриенту 7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 8
   2.1. Область профессиональной деятельности выпускников 8
   2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника 8
3. Компетенция выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ППССЗ 9
   3.1. Общие компетенции 9
   3.2. Профессиональные компетенции 13
   3.3. Дополнительные компетенции 17
   3.4. Дополнительные профессиональные компетенции 17
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 17
   4.1. Календарный учебный график 17
   4.2. Учебный план подготовки специалиста 17
   4.3. Рабочие программы учебной и производственной практик 17
   4.4. Матрица формирования компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 17
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 17
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных социально-личностных компетенций выпускников 18
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 22

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 22
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ 23
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся 23
Приложения 25

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

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

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке».

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343.

Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации.

Устав ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

Локальные нормативные акты и иные документы ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Подготовка компетентных специалистов в соответствии с запросами (требованиями) общества, воспитание творческой и социально-активной личности и развитие его профессиональной культуры путем формирования общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В области воспитания общими целями является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, повышении их общей культуры, толерантности.

В области обучения общими целями ППССЗ являются:

Удовлетворение потребности общества и государства в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;

Удовлетворение потребности личности в овладении социальными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и обществе, способной и профессионально мобильной.

Конкретизация общей цели осуществляется содержанием последующих разделов ППССЗ и отражена в совокупности компетенций как результатов освоения ППССЗ.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ:

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения в соответствии с ФГОС СПО **по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** составляет 2 года 10 месяцев независимо от применяемых образовательных технологий.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ:

Трудоемкость освоения обучающимся ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 4464 часов за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, учебную и производственную практики, государственную итоговую аттестацию, а также все виды текущей и промежуточной аттестации.

1.3.4. Условия реализации ППССЗ для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 п.5 ст.5. в целях реализации права каждого человека на образование федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления создаются необходимые условия для получения без дискриминации качественного образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, для коррекции нарушений развития и социальной адаптации, оказания ранней коррекционной помощи на основе специальных педагогических подходов и наиболее подходящих для этих лиц языков, методов и способов общения и условия, в максимальной степени способствующие получению образования определенного уровня и определенной направленности, а также социальному развитию этих лиц, в том числе посредством организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (ст.79 п.1).

Под специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в настоящем Федеральном законе понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ст.79 п.3).

Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов приняты резолюцией 48/96 Генеральной Ассамблеи ООН от 20 декабря 1993 года. Конвенция о правах инвалидов принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 года.

Условия, позволяющие обеспечить равный доступ инвалидов и лиц с ОВЗ к транспортной, информационной и другим инфраструктурам, а также полному перечню открытых услуг в РФ, прописаны в программе «Доступная среда», разработанной по поручению Президента и Правительства Российской Федерации в ноябре 2009 года.

Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательным программам среднего профессионального образования определены разделом III Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В университете разработаны и утверждены «Условия обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

Университетом созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. При получении среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

1.4. Требования к абитуриенту:

Прием в образовательные организации лиц для обучения по образовательным программам осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование, если иное не установлено федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Для успешного освоения данной программы подготовки специалиста среднего звена абитуриент должен обладать соответствующими компетенциями в области математики, обществознания и русского языка в объеме государственных стандартов среднего общего или среднего профессионального образования.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

Наименование основных видов деятельности	**Наименование профессиональных модулей**	**Квалификация Техник-технолог**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья.	осваивается
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

3. Компетенции выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1 Общие компетенции

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты освоения компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Уметь:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). **Знать:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Уметь:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

		использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. **Знать:** 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 с использованием цифровых средств.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Уметь:** определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования. **Знать:** содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Уметь:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. **Знать:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.
ОК 5	Осуществлять	**Уметь:**

	устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. **Знать:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 6	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	**Уметь:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения. **Знать:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Уметь:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. **Знать:** 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.
ОК 8	Использовать средства	**Уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную

	физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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. **Знать:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Уметь:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. **Знать:** 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.

3.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты освоения компетенции
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	**Иметь практический опыт:** - прием-сдача мясного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - мониторинг показателей входного качества и

		поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья; - первичная переработка молока для производства продуктов питания из молочного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании; - проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде. **Уметь:** - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья; - рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;

		- эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде. **Знать:** - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при

		производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья; - правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья; - основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья;

		- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья; - 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 молочного сырья; - 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 молочного сырья; - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - 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 молочной продукции.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Иметь практический опыт:** - мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном

		технологическом оборудовании; - маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании; - 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; - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. **Уметь:** - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке

		данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; - основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. **Знать:** - 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; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из мясного сырья; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; - 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; - 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; - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - 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 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	**Иметь практический опыт:** - прием-сдача мясного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения

		технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - 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; - упаковка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировка готовой продукции (продуктов питания из мясного сырья) на специальном технологическом оборудовании; - 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. **Уметь:** - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;

		- эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде. **Знать:** - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - показатели качества сырья, полуфабрикатов,

		расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; - основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - 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; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; - 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; - 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; - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - 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	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Иметь практический опыт:** - мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании; - 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;

		- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. **Уметь:** - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; - поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,

		размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - использовать средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; - правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; - основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. **Знать:** - 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; - правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; - порядок регулирования параметров работы

		технологического оборудования и средств автоматики по производству продуктов питания из мясного сырья; - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья; - 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; - 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; - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - 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 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса	**Иметь практический опыт:** - анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей; - расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения; - изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. **Уметь:** - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения;

		- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях. **Знать:** - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения; - методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения; - сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями	**Иметь практический опыт:** - разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями; - организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией; - организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. **Уметь:** - контроля выполнения работ исполнителями.

		Знать: - технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива	**Иметь практический опыт:** - инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. **Уметь:** - инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. **Знать:** - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
ПК 3.4	Контролировать ход	**Иметь практический опыт:**

	и оценивать результаты работы трудового коллектива	- контроля хода и оценки результатов работы трудового коллектива. **Уметь:** - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. **Знать:** - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию	**Иметь практический опыт:** - ведения учетно-отчетной документации. **Уметь:** - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде; - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. **Знать:** - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при

		производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - 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; - 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.

3.3. Дополнительные профессиональные компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 1)

4.2. Учебный план подготовки специалиста (Приложение 2)

4.3. Рабочие программы учебной и производственной практик (Приложения 3,4,5)

4.4. Матрица формирования компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приложение 6)

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в ФГБОУ ВО Вятском ГАТУ.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Документы, характеризующие ресурсное обеспечение, вынесены в приложения ППССЗ (Приложение 6).

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Построение социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных (универсальных) компетенций обучающихся, определяют следующие нормативные документы Университета:

– Устав ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ;
– Правила внутреннего распорядка обучающихся;
– Положение о кураторах учебных групп;
– Положения об отделе и совете по воспитательной работе;
– Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ и др.

Внеучебная воспитательная работа является неотъемлемой частью подготовки обучающихся. Она проводится с целью формирования активной гражданской позиции обучающихся, подготовки их к профессиональной и общественной деятельности, сохранения и преумножения важнейших нравственных, культурных и моральных ценностей в среде молодёжи.

Воспитательная работа в Университете реализуется на следующих уровнях. На уровне образовательной организации: Ректорат определяет концепцию развития воспитания; формирует целостное воспитательное пространство; разрабатывает систему стимулирования воспитательной

работы; поддерживает инициативы, новаторские идеи в области воспитания. Учёный совет университета утверждает программы и комплексные планы воспитательной работы. Совет по воспитательной работе разрабатывает комплексный план воспитательной работы на учебный год; координирует воспитательную деятельность структурных подразделений Университета.

На уровне факультетов и кафедр: Деканат организует участие обучающихся в мероприятиях университетского, городского, областного и российского уровней; организует работу кураторов академических групп; формирует у обучающихся гражданскую позицию, нравственные и культурные ценности в условиях современной жизни; разрабатывает предложения по моральному стимулированию обучающихся и преподавателей. Профессорско-преподавательский состав проводит студенческие конференции, круглые столы, семинары; организует экскурсии обучающихся и встречи с представителями общественности; организует работу научных кружков и секций. Кураторы академической группы знакомят обучающихся с организацией учебного процесса, Уставом университета, правилами проживания в общежитии, правилами внутреннего распорядка Университета правами и обязанностями обучающихся; информируют деканат и родителей обучающихся об успеваемости, запросах и нуждах обучающихся; оказывают помощь в развитии различных форм студенческого самоуправления.

На уровне отделов и подразделений: Отдел быта обеспечивает необходимые условия проживания обучающихся в общежитиях; контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка в общежитиях; проводит индивидуальную воспитательную работу по каждому факту нарушений правил проживания в общежитиях. Центр дополнительного образования способствует получению обучающимися и сотрудниками дополнительных знаний, умений, навыков и привлекает обучающихся к участию в культурно-массовые мероприятия в Университете и на городском уровне. Отдел воспитательной работы координирует воспитательную деятельность кафедр и других структурных подразделений; проводит досуговые, культурно-массовые мероприятия среди обучающихся. Центр содействия трудоустройству студентов и связей с общественностью информирует обучающихся об актуальных вакансиях и работает с резюме выпускников; организует презентации работодателей, семинары, тренинги по вопросам трудоустройства; освещает воспитательную работу в Университете. Библиотека проводит культурно-просветительские мероприятия; организует выставки.

На уровне студенческого самоуправления: Студенческий совет оказывает помощь в организации воспитательных мероприятий; обеспечивает участие обучающихся в управлении Университетом; взаимодействует с активом факультетов, групп, с деканатами и кураторами. Студенческий клуб проводит культурно-массовые мероприятия; организует досуг обучающихся; занимается развитием организаторских навыков

обучающихся. Студенческие отряды содействуют занятости обучающихся в летнее время. Совет молодых учёных организует научно-исследовательскую работу обучающихся; проводит студенческие научные конференции. Студенческие советы общежитий представляют интересы обучающихся перед администрацией общежитий и Университета; рассматривают случаи нарушений обучающимися правил внутреннего распорядка общежитий; принимают участие в проверках санитарного состояния комнат и мест общего пользования. Первичная профсоюзная организация студентов представляет интересы обучающихся в Университете и за её пределами; разрабатывает нормативные акты, касающиеся жизни и быта обучающихся; принимает участие в общественной и культурной жизни Университета, города и области.

Основными направлениями воспитательной деятельности Университета являются:

– Учебно-воспитательная работа;
– Гражданско-патриотическое воспитание;
– Духовно-нравственное воспитание;
– Профессионально-трудовое воспитание;
– Физическое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;
– Культурно-массовая работа.

Учебно-воспитательная работа является важнейшим направлением деятельности Университета. Её целью является подготовка конкурентоспособного, всесторонне образованного, способного к саморазвитию и творческой инновационной деятельности специалиста.

Ведущую роль в достижении этой цели играет профессорско-преподавательский состав, воспитывающий в обучающихся такие качества как трудолюбие, стремление к самосовершенствованию, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе. Преподаватели и обучающиеся регулярно участвуют в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах различного уровня. Делегации Университета посещают агропромышленные выставки на территории Кировской области и за её пределами.

Гражданско-патриотическое воспитание ведётся с учётом постоянных изменений, происходящих в обществе, новых подходов к формированию и развитию у обучающихся гражданственности и патриотизма. Целью данного направления воспитательной работы является изучение истории России, Кировской области, г. Кирова, Университета, факультета, кафедры, формирование у обучающихся гражданской ответственности за происходящее в обществе, воспитание уважения к ветеранам войны и труда, чувства гордости и любви к Родине.

В Университете проходят традиционные праздничные мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества, Дню Победы, Дню народного единства. Преподаватели и обучающиеся принимают участие в массовых акциях патриотических, молодёжных и ветеранских организаций г. Кирова.

Обучающиеся участвуют в федеральных и региональных общественных форумах. На базе Университета устраиваются слёты сельской молодёжи и встречи с представителями федеральных органоввласти.

Одним из приоритетных направлений воспитательной работы с обучающимися Университета является духовно-нравственное воспитание. Эта работа начинается с первых дней пребывания первокурсников в Университете. Так, первая лекция, проводимая для обучающихся, бывает посвящена культуре поведения в Университете, особенностям конспектирования материала, самостоятельной работы, сдачи сессии, а также традициям, Уставу и организационной структуре Университета. В конце первого семестра для первокурсников проходят традиционные вечера посвящения в студенты, конкурс «Мисс и мистер вуз», конкурс талантов. 25 января. Лучшие обучающиеся Университета участвуют в Губернаторском студенческом балу.

Особое место в духовно-нравственном воспитании обучающихся занимают экскурсии в учреждения культуры г. Кирова – Кировский драматический театр им. Кирова, Вятский художественный музей им. Васнецовых, органный зал Кировской филармонии, Кировскийкраеведческий музей. Проходят встречи обучающихся с общественными деятелями и творческими людьми. В День пожилого человека и в День Университета обучающиеся и преподаватели чествуют ветеранов Университета.

Одной из важных задач, стоящих перед Университетом, является привлечение широкого круга обучающихся к занятиям физической культурой и спортом, формирование у них потребности в физической активности. Для решения этой задачи Университет располагает современными спортивными площадками и оборудованием. Физкультурно-оздоровительная работа проводится в течение всего учебного года в ходе спортивно-массовых мероприятиях во вне учебное время и в спортивных секциях при кафедре физического воспитания. Спортсмены Университета регулярно занимают призовые места на городских, областных, окружных и всероссийских соревнованиях. Профилактика наркомании, алкоголизма и курения осуществляется во взаимодействии со специалистами наркологического диспансера и УФСКН по Кировской области. Для обучающихся проводятся профилактические беседы о вреде табака, алкоголя и психоактивных веществ, а также об ответственности за их распространение. Ежегодно осуществляется мониторинг наркоситуации в Университете. Волонтёрский антинаркотический отряд занимается распространением агитационных и информационных материалов в корпусах Университета и в общежитиях, принимает участие в мероприятиях межвузовской антинаркотической комиссии при Совете ректоров.

Профессионально-трудовому воспитанию отводится значительная часть воспитательной работы с обучающимися. На всех факультетах проходят встречи с руководителями предприятий, экскурсии на предприятия, тренинги и мастер-классы. В летний период в составе студенческих отрядов

обучающиеся трудятся на крупных предприятиях и в агрофирмах Кировской области и в других регионах страны. В рамках развития добровольческих объединений в Университете действуют студенческая пожарная дружина и природоохранная дружина.

Культурно-массовая деятельность обучающихся Университета проводится в рамках праздничных, тематических, культурно-массовых мероприятий по плану работы Университета, администрации муниципального образования г. Киров и Кировской области. Для обеспечения координации работы в этом направлении в Университете функционирует студенческий клуб. Его основными задачами являются: организация внеучебной культурно-массовой работы, организация досуга обучающихся, развитие их творческих способностей. При студенческом клубе работают хореографическая студия «Контраст», театральная студия «Форум» и команда КВН. В системе культурно-массовой работы традиционными являются такие мероприятия, как День знаний, посвящение в студенты, празднование Нового года, концерты к Международному женскому дню, Дню защитника Отечества, Дню Победы, Дню Университета, а также конкурсы «Мисс и мистер вуз», конкурс талантов первокурсников, конкурс художественной самодеятельности «Студенческая весна». Творческие коллективы Университета регулярно принимают участие в фестивале творческих коллективов вузов Минсельхоза России.

Имеющая инфраструктура обеспечивает полноценное обучение, досуг и самореализацию обучающихся. Университет располагает пятью благоустроенными общежитиями, что позволяет обеспечить местами всех нуждающихся обучающихся. Для организации питания обучающихся имеются столовая и буфет. Медицинскую помощь и консультации специалистов обучающиеся получают в здравпункте Университета. Здесь также проводятся лечебно-профилактические, противоэпидемические мероприятия, флюорографическое и другие обследования.

Информирование обучающихся и сотрудников о текущих мероприятиях осуществляется пресс-службой Университета через газету «Сеятель», по внутреннему телевидению и через сайт Университета. На сайте можно задать вопрос непосредственно ректору, что позволяет своевременно решать многие вопросы. В целом, в Университете сформирована необходимая среда для обеспечения развития общекультурных компетенций выпускников.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложение 7, 7а.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения оценка качества освоения

обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с положением о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения содержит, комплекты заданий для контрольных работ, тесты, контрольные вопросы, тематику докладов и курсовых работ по дисциплинам, критерии оценки, шкалы оценивания. Содержание фонда оценочных средств разработано в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, а также программой подготовки специалистов среднего звена и учебным планом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Оценочные средства соответствуют основным принципам формирования ФОС и задачам профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Оценочные средства обеспечивают связь теории с практикой, приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся, позволяют провести оценку результатов освоения основной образовательной программы и сформированность компетенций, указанных в рабочей программе дисциплины в качестве планируемых результатов обучения. Фонды оценочных средств являются приложениями к рабочим программам дисциплин, модулей и междисциплинарных курсов.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ представлена в приложении ППССЗ (Приложение 8)

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

При реализации данной ППССЗ система обеспечения качества подготовки, созданной в университете, реализуется за счет мониторинга и периодического рецензирования программы подготовки специалистов среднего звена; обеспечения компетентности преподавательского состава; регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии); системы внешней оценки качества реализации ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

При разработке и утверждении ППССЗ учитывались характеристика

обобщенных трудовых функций профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н): код С уровень квалификации 5.

СОГЛАСОВАНИЕ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Предприятие (организация) работодателя:

ООО «Уржумский мясокомбинат»; АО «Лактис»

Специальность: *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

Квалификация: *Техник-технолог*

Нормативный срок освоения ППССЗ: *2г. 10 мес.*

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 №343;

– Запросами специалистов от представителей работодателя, в т.ч.: организациями сферы производства и переработки мяса и мясной продукции

2. Содержание ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

2.1. Отражает современные тенденции в развитии технологий производства и переработки мясной продукции.

2.2. Направлено на:

• освоение видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемой квалификацией: Техник-технолог

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

(по выбору)		
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении.
	ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.
	ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
	ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
	ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции.

2.3. Направлено на формирование следующих дополнительных профессиональных компетенций:

Код компетенции	**Содержание дополнительных компетенций**
ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении.
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов.
ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых

	продуктов в процессе производства продукции.

2.4. Направлено на формирование следующих общих компетенций

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

1. Объем времени вариативной части ППССЗ оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалистов среднего звена и отражает практически все заявленные требования наших специалистов в качестве подготовки новых кадров.

2. ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: Программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить квалифицированного специалиста среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения ППССЗ, структуре ППССЗ СПО базовой подготовки, условиям ее реализации, оцениванию качества освоения ППССЗ, и требованиями рынка труда Кировской области.

Эксперт:

ООО «Уржумский мясокомбинат»

Директор _____ Эштреков А.А.

Дата: «07» сентября 2022 г.

АО «Лактис»

Генеральный директор _____Смирнов А.Н.

Дата: «07» сентября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:
Проректор по учебно-методической
работе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ _____ Поярков М.С.

РЕЦЕНЗИЯ
На программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработанную отделением среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012с года №273-ФЗ; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; иными Федеральными и локальными нормативными актами.

Разработанная и утвержденная ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включает в себя:

- учебные планы,
- рабочие программы дисциплин,
- программы учебной и производственной практик,
- программу государственной итоговой аттестации,
- календарный учебный график,
- методические материалы.

Структура программы подготовки специалистов среднего звена отражена в учебном плане и включает в себя изучение:

– циклов:
  - общего гуманитарного и социально-экономического;
  - математического и естественнонаучного;
  - общего профессионального;
  - профессиональных модулей.
– разделов:
  - учебная практика;
  - производственная практика (по профилю специальности);
  - производственная практика (преддипломная);
  - государственная итоговая аттестация.

Каждый учебный цикл имеет обязательную и вариативную части.

Для дисциплин вариативной части – 30,46%. Все обязательные дисциплины ФГОС СПО в учебный план включены. Вариативная часть программы позволяет специалисту углубить знания и навыки, развивать общекультурные и профессиональные компетенции.

В состав профессионального блока (цикла) дисциплин учебного плана ППССЗ «Технология продуктов питания животного происхождения» входят:

МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.

МДК.01.02 Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях.

МДК.01.03 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности.

МДК.01.04 Микробиология мяса и мясных продуктов.

МДК.02.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья.

МДК.02.02 Системы контроля качества на предприятиях молочной продукции.

МДК.02.03 Микробиология молока и молочных продуктов.

МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации.

МДК.04.01 Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм.

Область профессиональной деятельности выпускников: мясокомбинат, сельскохозяйственные предприятие животноводческого направления.

Структура плана логична и последовательна.

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде практике, а именно:

- учебная практика – 10 недель во 2-м, 4-м, 5-м семестрах
- производственная практика (по профилю специальности) – 12 недель во 2-м, 4-м, 5-м и 6-м семестре
- производственная практика (преддипломная) – 4 недели в 6-м семестре

Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных, а также курсовых, выпускных квалифицированных работ требованиям работы выпускника по ППССЗ 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

– при реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и итогового контроля успеваемости; контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты; примерная тематика рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

– При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и/или научно-методической деятельностью. Все преподаватели, обеспечивающие учебный процесс по профессиональному циклу, имеют высшее образование.

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной и практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета по одно издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП, что соответствует требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Рекомендации, замечания.

В качестве сильных сторон программы следует отметить, что каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам), содержащим все издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, сформированным на основании прямых договорных отношений с правообладателями.

Заключение:

В целом, рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена, разработанная и реализуемая ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ, отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и способствует формированию общекультурных и профессиональных компетенций по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рецензент: ООО «Уржумский мясокомбинат»

Директор _____ Эштреков А.А.

АО «Лактис»

Генеральный директор _____ Смирнов А.Н.

Экспертное заключение
по итогам экспертизы фонда оценочных средств для профессиональных модулей и проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, реализуемой ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ в рамках подготовки специалистов среднего звена.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений требованиям соответствующей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, практическим опытом, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников среднего профессионального образования к профессиональной деятельности.

При формировании фонда оценочных средств выдержано: соответствие:

– действующему федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

– программе подготовки специалистов среднего звена и учебному плану по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

– рабочим программам дисциплин и практик (для ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации);

– образовательным технологиям.

Фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации включают в себя:

– перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплин;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций;

– контрольные вопросы и типовые задания для лабораторных и практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты;

– методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, практического опыта.

Заключение:

По итогам экспертизы фонд оценочных средств разработан с учетом принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности,

надежности; отвечает требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и соответствует специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рецензируемые фонды являются полным и адекватным отображением требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, соответствуют целям и задачам действующего образовательного стандарта по данной специальности и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе при оценке качества общих и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускниками среднего профессионального
образования в рамках граммы‘ подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент: ООО «Уржумский мясокомбинат»

Директор _____ Эштреков А.А.

АО «Лактис»
Генеральный директор _____ Смирнов А.Н.