



Министерство просвещения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании Ученого совета:

протокол № 6 от 01.06.2026 г.

**Утверждено Приказом
ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ**

приказ № 167 от 15.06.2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Красное знамя»**



/Н.В. Шабалин

подпись

/П.О. Иванов/

подпись

2026 год



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1F2D2B99F89599967F3BC1022534C27F
Владелец: Шабалин Николай Владимирович
Действителен: с 12.03.2026 до 05.06.2027

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	20
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	27
5.1. Учебный план	27
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	30
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	31
5.4. Календарный учебный график	32
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	34
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	34
5.7. Практическая подготовка	35
5.8. Государственная итоговая аттестация	35
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	35
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	35
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	36
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	36
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	37
Перечень приложений к ПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения (Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343);

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОПЦ – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГЦ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ПОП-П – профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

ПЦ – профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 №602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется. До 18 лет обучающиеся не допускаются до прохождения практики	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 №343 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	13265 Лаборант-микробиолог	
Направленности (при наличии)	Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе СОО	3 г. 10 м.	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1476	792
социально-гуманитарный цикл	522	242
общепрофессиональный цикл	1392	716
профессиональный цикл	2334	1036
в т.ч. практика: - учебная - производственная	900 - 252 - 648	900 - 252 - 648
Вариативная часть образовательной программы	1302	710
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1302	710
ОПЦ.01* Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	54	30
ОПЦ.03* Метрология и стандартизация	18	18
ОПЦ.06* Введение в специальность	42	16
ОПЦ.07* Химия	72	54
ОПЦ.08* Математика	36	16
ОПЦ.09* Техническая механика	54	30

ОПЦ.10* Инженерная графика	72	48
ОПЦ.11* Правовые основы профессиональной деятельности	36	16
ОПЦ.13* Микробиология молока и молочных продуктов	72	34
ОПЦ.14* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	20
ОПЦ.15* Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	36	20
ОПЦ.17* Электротехника и электронная техника	36	16
ОПЦ.18* Основы предпринимательства	36	10
ОПЦ.19* Основы проектирования	36	22
ОПЦ.20* Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности	36	22
ПМ.04*Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	396	200
ПМ.05 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	216	138
ГИА в форме демонстрационного экзамена	-	-
Всего	5940	3902

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 №602н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
2			В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 - Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

				животного происхождения В/02.4 - Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
3			С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Справочник работ и профессий рабочих, выпуск 49	Маслодельное, сыродельное и молочное производства	Техник-технолог	Способен применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (по выбору)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Вид деятельности (наименование вида деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего)	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13265 Лаборант-микробиолог
Вид деятельности (Цифровые технологии в профессиональной деятельности)	
Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПМ.05. Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; обеспечения безопасных

производства молочной продукции (по выбору)		условий труда на производстве; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения

	технологическими инструкциями	продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и
--	-------------------------------	---

		непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения

этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	(заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья
---	---	--

		животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Навыки: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;

		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Навыки приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической

		документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования. Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип
--	--	---

		действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ¹	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,

		полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:
		группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей

		установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения:
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания:
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой	Код и наименование трудовой функции
------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------	---	--

/вариативная		компетенции		функции	
Обязательная	ВД 01 организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Обязательная	ВД 02 обеспечение	ПК 2.1 Организовывать		С Организационно-	С/02.5 Технологическое

	безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции		технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки			
		ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции			
Обязательная	ВД 03 обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса		А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
					А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями		А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
					А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива		С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	В/01.4 - Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности

		ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию		продуктов питания животного происхождения	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
				С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
					С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Вариативная	ВД 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 - Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 4.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			В/02.4 - Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Часть ПОП-П обязательная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной	Наименование квалификационного	Наименование раздела	Должностные характеристики
--------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	----------------------	----------------------------

/вариативная		компетенции	справочника		
Вариативная	ВД 05 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 5.1 Применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Справочник работ и профессий рабочих, выпуск 49	Маслодельное, сыродельное и молочное производства	Способен применять современные цифровые технологии для решения задач в профессиональной деятельности

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)															Дополнительные профессиональные компетенции				
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	1	2	3	4	5	6	7
Обязательная часть образовательной программы																														
СОО	Общеобразовательные дисциплины ²																													
СОО.01	Русский язык																													
СОО.02	Литература																													
СОО.03	Иностранный язык																													
СОО.04	Математика																													
СОО.05	Информатика																													
СОО.06	История																													
СОО.07	Обществознание																													
СОО.08	География																													
СОО.09	Физика																													
СОО.10	Химия																													
СОО.11	Биология																													
СОО.12	Физическая культура																													
СОО.13	ОБЖ																													
СОО.14	Индивидуальный проект																													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																														
СПЦ.00	Социально-гуманитарный цикл																													
СПЦ.01	История России		О		О	О	О																							
СПЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О		О	О				О																				
СПЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	О			О				О																					
СПЦ.04	Физическая культура				О					О																				
СПЦ.05	Основы бережливого производства	О		О	О				О																					
СПЦ.06	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О																									
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл																													
ОПЦ.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		О	О				О	О		О							О	О	О										
ОПЦ.02	Процессы и аппараты	О							О				О																	
ОПЦ.03	Метрология и стандартизация		О				О		О				О													О	О	О		
ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	О		О							О		О														О	О		
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О	О							О		О				О				О	О									

² Общеобразовательный цикл в учебном плане указывается при реализации ОПОП-П на базе основного общего образования

ОПЦ.06*	Введение в специальность			О	О				О	О								О					О				
ОПЦ.07*	Химия			О						О												О					
ОПЦ.08*	Математика		О	О	О			О		О								О				О		О		О	
ОПЦ.09*	Техническая механика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											О	О	О	О		
ОПЦ.10*	Инженерная графика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											О	О	О	О		
ОПЦ.11*	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О		О			О		О													
ОПЦ.12*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О	О										О														
ОПЦ.13*	Микробиология молока и молочных продуктов	О	О										О														
ОПЦ.14*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О										О											
ОПЦ.15*	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							
ОПЦ.16*	Экологические основы природопользования	О	О	О		О		О					О														
ОПЦ.17*	Электротехника и электронная техника	О	О	О	О	О	О	О	О				О														
ОПЦ.18*	Основы предпринимательства	О	О	О	О	О										О											
ОПЦ.19*	Основы проектирования	О	О	О	О	О	О	О	О									О									
ОПЦ.20*	Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности	О	О		О	О	О	О		О																	
ПМ.00	Профессиональный цикл																										
ПМ.01	Организация ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	О	О		О	О	О	О		О	О																
МДК.01.02	Технологические процессы производства цельномолочных продуктов	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О															
УП.01.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПП.01.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	О	О		О	О	О	О		О	О	О															
УП.02.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПП.02.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О	О	О	О		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О					О	О	О	О	О								
МДК.03.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О									
УП.03.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О									
ПП.03.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О									
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О									
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О				О	О	О	О			
МДК.04.01	Рабочая профессия 13265 Лаборант-микробиолог	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О				О	О	О	О			
УП.04.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О				О	О	О	О			
ПП.04.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О				О	О	О	О			
ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О	О				О	О	О	О			
ПМ.05	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		О																		О						
МДК.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		О																		О						
УП.05.01	Учебная практика		О																		О						
ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю		О																		О						

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

[illegible]

СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	Экз	72	32	72	32	20		72								36	36
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл		1378	716	1378	716	200	36	702	690			330	324	190	332	90	126
ОПЦ.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	За	54	30	54	30	8			54						54		
ОПЦ.02	Процессы и аппараты	ЗаО, Экз	108	56	102	56	8	6	108				54	54				
ОПЦ.03	Метрология и стандартизация	Экз	54	22	54	22	10		36	18							54	
ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	Экз	90	42	84	42	2	6	90							90		
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Экз	180	94	174	94	34	6	180					90	90			
ОПЦ.06*	Введение в специальность	ЗаО	42	16	42	16	10			42			42					
ОПЦ.07*	Химия	За	252	154	246	154	26	6	180	72			54	72	64	62		
ОПЦ.08*	Математика	За	36	16	36	16	4			36			36					
ОПЦ.09*	Техническая механика	ЗаО	54	30	54	30	8			54						54		
ОПЦ.10*	Инженерная графика	За	72	48	72	48	8			72			72					
ОПЦ.11*	Правовые основы профессиональной деятельности	За	36	16	36	16	6			36						36		
ОПЦ.12*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	За	72	34	66	34	16	6	72				36					
ОПЦ.13*	Микробиология молока и молочных продуктов	ЗаО	72	36	66	36	8	6		72				72				
ОПЦ.14*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	За	54	20	54	20	14			54								54
ОПЦ.15*	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	За	36	20	36	20	6			36								36
ОПЦ.16*	Экологические основы природопользования	За	36	22	36	22	2		36					36				
ОПЦ.17*	Электротехника и электронная техника	За	36	16	36	16	6			36						36		
ОПЦ.18*	Основы предпринимательства	За	36	10	36	10	16			36								36
ОПЦ.19*	Основы проектирования	За	36	22	36	22	4			36					36			
ОПЦ.20*	Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности	За	36	22	36	22	4			36							36	
ПМ.00	Профессиональный цикл		2334	1036	2292	1036	730	42	1722	612			108	474	404	572	446	330
ПМ.01	Организация ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных		1014	560	996	560	226	18	1014				108	180	236	230	260	

	технологических линиях производства молочной продукции																
МДК.01.0 1	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Экз	396	298	390	298	20	6	396				104	180	108		
МДК.01.0 2	Технологические процессы производства цельномолочных продуктов	Экз	360	262	354	262	30	6	360						128	122	110
УП.01.01	Учебная практика		72	72		72			72							36	36
ПП.01.01	Производственная практика		180		180		176		180							72	108
ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>		6					6	6								6
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		366	90	360	90	152	6	366				100	72	168	126	
МДК.02.0 1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Экз	144	90	136	90	6	6	144				64	72	24	48	
УП.02.01	Учебная практика		72			72			72				36		36	36	
ПП.02.01	Производственная практика		144			144	140		144						108	36	
ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>		6				6		6						6	6	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		186	52	180	52	80	6	186								186
МДК.03.0 1	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Экз	72	52	66	52	4	6	72								72
УП. 03.01	Учебная практика		36		36				36								36
ПП.03.01	Производственная практика		72	72	72		70		72								72
ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>		6				6		6								6
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,		402	202	396	202	130	6	6	396						216	186

	должностям служащих																	
МДК.04.01	Рабочая профессия 13265 Лаборант-микробиолог	Экз	252	202	246	202	18	6		252						108	144	
УП.04.01	Учебная практика		36		36					36							36	
ПП.04.01	Производственная практика		108		108		106			108						108		
ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен		6				6		6								6	
ПМ.05	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		222	138	216	138		6	6	216				222				
МДК.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ЗаО	180	138	174	138		6		180				180				
УП.05.01	Учебная практика		36		36					36				36				
ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю		6					6	6					6				
ПДП. 01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)								144									144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216						216									216
Итого:			5940	2786	5468	2674	1298	112	4638	1302								

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1.ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОПЦ.01*Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	54	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
2.	ОПЦ.03*Метрология и стандартизация	18	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
3.	ОПЦ.06* Введение в специальность	42	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
4.	ОПЦ.07* Химия	72	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
5.	ОПЦ.08* Математика	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
6.	ОПЦ.09* Техническая механика	54	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
7.	ОПЦ.10* Инженерная графика	72	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
8.	ОПЦ.11* Правовые основы профессиональной деятельности	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»

9.	ОПЦ.13* Микробиология молока и молочных продуктов	72	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
10.	ОПЦ.14* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
11.	ОПЦ.15* Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
12.	ОПЦ.17* Электротехника и электронная техника	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
13.	ОПЦ.18* Основы предпринимательства	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
14.	ОПЦ.19* Основы проектирования	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
15.	ОПЦ.20* Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности	36	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
16.	ПМ.04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	396	ПОП-П/работодатель	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
17.	ПМ.05* Цифровые технологии в профессиональной деятельности	216	ЦОМ/проект	ЗАО «Кировский молочный комбинат»
Итого		Сумма = 1302		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование ПМ	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика	ПМ.01 Организация ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<u>72</u>	<u>6,7</u>		Преподаватель от учебного заведения
2	Производственная практика	ПМ.01 Организация ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<u>180</u>	<u>6,7</u>		Главный технолог
3	Учебная практика	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<u>72</u>	<u>5,6</u>		Преподаватель от учебного заведения
4	Производственная практика	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и	<u>144</u>	<u>5,6</u>		Главный технолог

		обращения на рынке				
	Учебная практика	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	<u>36</u>	<u>8</u>		Преподаватель от учебного заведения
5	Производственная практика	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	<u>72</u>	<u>8</u>		Главный технолог
6	Учебная практика	ПМ.04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<u>36</u>	<u>7</u>		Преподаватель от учебного заведения
7	Производственная практика	ПМ.04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<u>108</u>	<u>6</u>		Главный технолог
8	Учебная практика	ПМ.05 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	<u>36</u>	<u>4</u>		Преподаватель от учебного заведения

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени³

[illegible]

³ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

1 курс	41	1476	17	612	24	864	1				1									10	
2 курс	33	1492	15	634	18	858	2		1		1		6	216	1	36	5	180		11	
3 курс	33	1427	12	652	21	775	2		1		1		8	288	4	144	4	144		9	
4 курс	22	1545	11	657	11	888	2		1		1		11	396	5	180	6	216	6	216	2
Всего	129	5940	55	2555	74	3385	7		3		4		25	900	10	360	15	540	6	32	5940

Обозначения и сокращения:

36

ПА

П

к

Г

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю); – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

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

5.7.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач,

связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Кабинет «История России» В-301

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности» В-310

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» Б-522

Кабинет «Физическая культура» Б-339

Кабинет «Основы бережливого производства»- Д-127

Кабинет «Основы финансовой грамотности» Д-123

Кабинет «Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»- В-312

- Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»- Д-207
 Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности»- Д-108
 Кабинет «Автоматизация технологических процессов»- Г-202
 Кабинет «Процессы и аппараты» Г-203, 205
 Кабинет «Метрология и стандартизация» Б-219
 Кабинет «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»
 Д-119, Д 106
 Кабинет «Введение в специальность» Б-140
 Кабинет «Химия» Б-331
 Кабинет «Математика» Б-521
 Кабинет «Техническая механика» Б-320
 Кабинет «Инженерная графика» Б-308
 Кабинет «Микробиология молока и молочных продуктов» К-58
 Кабинет «Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса» Б-534
 Кабинет «Экологические основы природопользования» Б-424
 Кабинет «Электротехника и электронная техника» Г-301
 Кабинет «Основы предпринимательства» Д-122
 Кабинет «Основы проектирования» Б-308
 Кабинет «Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности» А-107

Лаборатории:

Лаборатория «Ведение технологического процесса на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции» А-107

Лаборатория «Организация производства кисломолочной продукции» А-102

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в ЗАО «Кировский молочный комбинат», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Иванов Иван Иванович	ОАО «Сельэнергопроект»	начальник цеха...	15 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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