

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 11.04.2024 10:14:05
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba3172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Вавиловский университет
Д.А. Соловьев
«__» _____ 20__ г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
ФГОС СПО утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации
от 18 мая 2022 г. N 343
направленность Производство молочной продукции

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника:
Техник-технолог

Форма обучения:
очная

Саратов 2023

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 и примерной основной образовательной программы по специальности.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 4 от 17.02.2023 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 5 от 21.02.2023г.).

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

Организация-работодатель:

1. ООО «Саратовский молочный комбинат»
2. ООО «СаратовХолодПлюс»
3. ООО «Энгельский молочный комбинат»
4. ООО «Милково»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	7
4.1. <i>Общие компетенции.....</i>	<i>7</i>
4.2. <i>Профессиональные компетенции.....</i>	<i>11</i>
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	28
5.1. <i>Учебный план.....</i>	<i>28</i>
5.2. <i>Календарный учебный график.....</i>	<i>35</i>
5.3. <i>Рабочая программа воспитания.....</i>	<i>36</i>
5.4. <i>Календарный план воспитательной работы.....</i>	<i>36</i>
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	37
6.1. <i>Материально-техническое обеспечение образовательной программы.....</i>	<i>37</i>
6.2. <i>Учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....</i>	<i>49</i>
6.3. <i>Практическая подготовка обучающихся.....</i>	<i>51</i>
6.4. <i>Организации воспитания обучающихся.....</i>	<i>52</i>
6.5. <i>Кадровые условия реализации образовательной программы.....</i>	<i>52</i>
6.6. <i>Финансовые условия реализации образовательной программы.....</i>	<i>53</i>
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	53
Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы..	54
ПРИЛОЖЕНИЯ	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ОПОП СПО или образовательная программа), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 343 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

Общие:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 05.04.2021 № 85-ФЗ);
- Приказ Минпросвещения России 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 года N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Примерная основная образовательная программа (ПООП) по направлению подготовки;

– -письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021г «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

Со стороны образовательной организации:

- Устав и локальные акты ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы :

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП СПО - основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ВД – вид деятельности;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность образовательной программы: производство молочной продукции.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство молочной продукции	- 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;

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

- обеспечение деятельности структурного подразделения ;
- освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

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

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: «техник-технолог».
1	2	3

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленность		
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	осваивается
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	осваивается
Виды деятельности		
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	осваивается

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	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 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;

		<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную</p>

	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

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	Умения: описывать значимость своей специальности;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		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, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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
----------------------	--------------------------------------	---------------------------------

<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p>	<p>Навыки: 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 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.</p>
		<p>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.</p>
		<p>Знания: требования охраны труда;</p>

		<p>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.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>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 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</p>

		<p>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.</p>
		<p>Умения:</p> <p>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</p>

		<p>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.</p>
		<p>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.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических</p>	<p>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</p>

	<p>процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
--	--	--

		<p>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.</p>
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>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</p>

		<p>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.</p>
		<p>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, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
		<p>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</p>

		<p>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.</p>
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>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.</p>

	<p>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.</p> <p>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</p>
--	--

		происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	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

		<p>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</p>
		<p>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.</p>
		<p>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.</p>
	<p>ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>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.</p> <p>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;</p>

		<p>осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию	<p>Навыки: ведения утверждённой учётно-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.</p> <p>Умения: правильно оформлять учётно-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.</p> <p>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</p>
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований приемке-сдаче	<p>Навыки: Выполнения и регулирования технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>

<p>должностям служащих: 10786 «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»</p>	<p>молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья.</p>	<p>Умения: - Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;</p>
		<p>Знания: - Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции;</p>
	<p>ПК 4.2. Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья</p>	<p>Навыки: - Выполнения и регулирования технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умения: - Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического</p>

		<p>оборудования производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - 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;
		<p>Знания: - Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья; - Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; - Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде; - Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья;
	<p>ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования при</p>	<p>Навыки: - Технического и санитарного обслуживания оборудования для производства продуктов питания из</p>

	<p>производстве продуктов питания из молочного сыря</p>	<p>молочного сыря</p> <p>Умения: - Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сыря в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сыря на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сыря в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p>- Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сыря на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Знания: - Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сыря на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- 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 сыря;</p> <p>- Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сыря;</p> <p>- Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных</p>
--	---	--

		<p>технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий						Рекомендуемый курс изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа / проект	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ООД.00	Общеобразовательный цикл	1476		654	754			32	36	1
ООД.01	Русский язык	80		34	34				12	1
ООД.02	Литература	100		50	50					1
ООД.03	История	136		90	46					1
ООД.04	Обществознание	72		36	36					1
ООД.05	География	72		42	30					1
ООД.06	Иностранный язык	72			72					1
ООД.07	Математика	232		144	76				12	1
ООД.08	Информатика	144		36	108					1

ООД.09	Физическая культура	72			72					1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68		20	48					1
ООД.11	Физика	108		86	22				12	1
ООД.12	Биология	144		78	66					1
ООД.13	Химия	144		38	94					1
ИП	Индивидуальный проект	32						32		1
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	614	272	104	452			34	24	2-4
СГ.01	История России	48		14	18			4	12	2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	174	174		164			10		2-4
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	48	20	48					2
СГ.04	Физическая культура	180			172			8		2-4
СГ.05	Основы бережливого производства	56	20	20	20			4	12	2
СГ.06	Основы финансовой грамотности	44	20	20	20			4		2
СГ.07	Психология общения	44	10	30	10			4		2

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	838	422	258	462			46	72	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	40	22	14	22			4		4
ОП.02	Процессы и аппараты	120	50	52	50			6	12	2
ОП.03	Метрология и стандартизация	52	28	10	28			2	12	2
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	104	32	52	32			8	12	3
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	162	122	20	122			8	12	3
ОП.06	Электротехника и электронная техника	48	20	14	20			2	12	2
ОП.07	Микробиология молока, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	68	24	68			4	12	3

ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	48	16	30	16			2		4
ОП.09	Инженерная графика	108	50	12	90			6		2
ОП.10	Охрана труда	48	14	30	14			4		4
ПМ. 00	Профессиональный цикл	2796	1914	748	766	32	1116	50	84	2-4
ПМ. 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	1756	1106	570	586	16	504	44	36	2-3
МДК.01.0 1	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	640	310	294	310			24	12	2-3

МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	600	292	276	276	16	20	12	2-3
УП. 01.01	Учебная практика	36	36				36		2
УП. 01.02	Учебная практика	72	72				72		3
ПП. 01.01	Производственная практика	144	144				144		2
ПП. 01.02	Производственная практика	252	252				252		3
ЭК 01	Экзамен по модулю	12						12	3
ПМ. 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	452	336	92	84		252	24	4
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	188	84	92	84			12	4
УП. 02.01	Учебная практика	36	36				36		4

ПП. 02.01	Производственная практика	216	216				216			4
ЭК 02	Экзамен по модулю	12							12	4
ПМ 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	286	232	36	36	16	180	6	12	4
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения	94	52	36	36	16		6		4
УП. 03.01	Учебная практика	36	36				36			4
ПП.03.01	Производственная практика	144	144				144			4
ЭК 03	Экзамен по модулю	12							12	4
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	302		50	60		180		12	4

МДК 04.01	Освоение работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов" – код 10786 с присвоением четвертого разряда	110	60	50	60					4
УП. 04.01	Учебная практика	36	36				36			4
ПП. 04.01	Производственная практика	144	144				144			4
ЭК 04	Экзамен по модулю	12							12	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216								4
Итого:		5940	2608	1764	2434	32	1116	162	192	

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

русского языка и культуры речи,
естественнонаучных дисциплин;
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
экономики, менеджмента и маркетинга
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
правовых основ профессиональной деятельности
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии молока и молочных продуктов;
технологического оборудования молочного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Спортивный зал

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 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, располагает 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 ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	доска меловая	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	доска меловая	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProictor MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	доска меловая	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProictor MP 512 (2200

		ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
	pH-метр-милливольтметр, , термометры, психрометры, , гири общего назначения НГ-10 мг-100 г (10 шт.), баня водяная лабораторная, штатив лабораторный с набором лапок, электрическая мельница, , рефрактометр ИРФ-454 Б2М., капельница с пробкой 2-2,5 (6 шт.), набор лабораторной посуды.	pH-410 (базовый) для определения параметров проб воды
	шкаф сушильный	ШС-80-01 СПУ
	аквадистиллятор электрический	ДЭ-ЧТЗ МОИ
	микропроцессорный измеритель концентрации нитратов	МИ-КОН-2
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
	весы электронные	HL-200,
	весы лабораторные	Scout – Pro,
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки
	микропроцессорный измеритель концентрации нитратов	МИ-КОН-
	рефрактометр.	ИРФ-454 Б2М

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	доска меловая	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ

	Доска интер-активная	interwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	шкаф для оружия	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S- Video, USB, ПДУ
3	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
Дополнительное оборудование		
	приборы	ДП-5а, ДП-5б,
	винтовка пневматическая	MP 512 кал 4.5 мм
	пистолет пневматический	ИЖ 53 М кал. 4,5мм
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды

2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
	Мишени разного диаметра.	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	доска меловая	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	AqariusStdS20 S39
2	Проектор	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
	Доска интер-активная	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический двухместный	
2	Шкаф для учебных пособий	
3	Стул ученический	Стул офисный
4	Стол учителя	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм

5	Стул для учителя	Компьютерный стул
Дополнительное оборудование		
	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
	Лицензионное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютеры с системным блоком	AqariusStdS20 S39
	Мониторы	Aser AL 1717 (9 шт.),
2	Проектор	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
3	Доска интер-активная	interwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»
Дополнительное оборудование		
	Антивирусное программное обеспечение	Kaspersky Endpoint Security
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	учебные таблицы, плакаты, стенды
2	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Библиотечная кафедра	
2	Стеллаж	
3	Шкаф	
4	Читательский стол	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
5	Компьютерный стол	Стол компьютерный не более 800x600x740 мм
6	Информационный стенд	
7	Стул	Кресло компьютерное
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	
2	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный
3	Система визуализации (интерактивная доска, интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	BenQProjector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
Дополнительное оборудование		

III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Мобильный презентационный комплекс	Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Секция стульев	
2	Стул	
3	Трибуна	
4	Кулисы	
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Акустическая система(линейные массивы, сценические мониторы)	800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
2	Усилители мощности	S-Video, USB, ПДУ)
3	Микрофонный парк (микрофоны, подставки под микрофоны)	2500:1
4	Прожектор	
5	Проектор	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
Дополнительное оборудование		
	Эквалайзер	
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
	Система визуализации (интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ)
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки компьютерные акустические

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Ноутбук	Ноутбук, имеющий оперативную память не менее 2 ГБ
	Телевизор	Телевизор LED 65"

	МФУ	МФУ лазерный
	Тумба	Тумба, высота не менее 110 см
	Ноутбук	Ноутбук, имеющий оперативную память не менее 2 ГБ
	Стол лабораторный	Стол лабораторный с керамикой с надстройкой
	Стул	Стул лабораторный
Дополнительное оборудование		
	Аптечка	Аптечка медицинская
	Огнетушитель	Огнетушитель порошковый
	Санитайзер	Санитайзер
	Маски медицинские одноразовые	Маски медицинские одноразовые
	Защитные очки	Защитные очки
	Перчатки	Перчатки
	Респиратор	Респиратор
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Влагомер	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)
	Колориметр фотоэлектрический	Фотоколориметр
	Муфельная печь	Печь муфельная
	Сушильный шкаф	Шкаф сушильный
	Гомогенизатор	Гомогенизатор лабораторный
	Поляриметр	Поляриметр круговой
	Дигестор	Дигестор инфракрасный (метод Кьельдаля)
	Центрифуга лабораторная	Центрифуга молочная
	Сплит система	Сплит-система 18

	Баня лабораторная	Баня лабораторная (на 6 мест)
	Магнитная мешалка	Магнитная мешалка лабораторная
	Спектрофотометр	Спектрофотометр с программным обеспечением
	Анализатор влажности	Анализатор влажности универсальный
	Анализатор качества мяса	Инфракрасный экспресс анализатор мясной и молочной продукции
	Весы электронные	Весы лабораторные 1200гр
	Штатив лабораторный	Штатив лабораторный для бюреток
	Лабораторная плитка	Плита электрическая настольная не менее 1 кВт
	Стул	Стул лабораторный
	Термостат	Термостат электрический суховоздушый
	Дистиллятор	Аквадистиллятор медицинский
	Холодильник	Холодильник двухкамерный
	Колбонагреватель	Колбонагреватель не менее 500мл
	Вытяжной шкаф	Вытяжной шкаф лабораторный
	Стол для учебной лаборатории	Стол для учебной лаборатории с ящиками
	Стол лабораторный	Стол лабораторный 1200x700x900
	Шкаф для хранения реактивов	Шкаф для хранения химических реактивов
	Лабораторный шкаф	Лабораторный шкаф для хранения посуды
	Лабораторный шкаф	Лабораторный шкаф для хранения приборов
	Прибор для подсчёта соматических клеток в молоке	Анализатор соматических клеток
	Стол лабораторный	Стол лабораторный с ящиками
	Лабораторная мойка	Лабораторная мойка с сушилкой
	Таймер	Таймер электронный

	Плита электрическая	Электрическая плита не менее 1кВт
	Водонагреватель	Накопительный электрический водонагреватель не менее 50 л
	Лампа	Лампа (облучатель) бактерицидная
	Рефрактометр	Рефрактометр (с подсветкой и дополнительной шкалой)
	pH-тестер	pH-тестер для мяса
	Электронные весы	Весы порционные не более 500 гр
	Весы платформенные	Весы электронные платформенные
	Микроскоп	Микроскоп с системой видеодокументирования
	pH-тестер	pH-тестер для молока
	СВЧ печь микроволновая	Микроволновая печь
	Овоскоп	Овоскоп настольный
	Анализатор качества в жидких средах сырья животного происхождения	Анализатор качества молока
	Стерилизатор электрический для инструментов	Стерилизатор воздушный (с охлаждением)
	Радиологические средства измерения	Дозиметр-радиометр
	Люминоскоп	Люминоскоп LED
	Стеллаж	Стеллаж не менее 800*500*1800
	Титратор автоматический	Титратор автоматический не менее 30 мл
	Портативный pH-метр для мяса	pH-метр с ножом (для мясной продукции)
	Реактивы	Химические реактивы
	Комплект посуды	Комплект лабораторной посуды
	Дозатор пипеточный	Дозатор пипеточный переменного объема 1-5 мл
	Тесты для определения антибиотиков в мясе, кормах,	Антибиотест универсал

	сырье	
	Спиртовка	Спиртовка лабораторная
	Беспроводной маршрутизатор	Wi-Fi роутер
	Коммутатор	Коммутатор на 24 гнезда
	Влагомер	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)
Дополнительное оборудование		
	Кабель аудио-видео	Кабель аудио-видео
	Кабель аудио-видео HDMI	Кабель аудио-видео HDMI
	Источник бесперебойного питания	Источник бесперебойного питания
	Внешний жесткий диск	Внешний жесткий диск
	Колонки	Колонки
	Сетевой фильтр	Сетевой фильтр
	Web-камера	Web-камера
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Сушильный шкаф	Шкаф сушильный
	Муфельная печь	Печь муфельная
	Колориметр фотоэлектрический	Фотоколориметр
	Компрессоры	Компрессорий МИС-7П или аналог
Дополнительное оборудование		
	Кронштейн для телевизора	Кронштейн для телевизора
	Кабель	Кабель

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение	СГ 01. История России	

	Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)		
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура	
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства	
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Процессы и аппараты	
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Метрология и стандартизация	
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов	
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.		
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке 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.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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, не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 04 мая 2022 г. № АН-26/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

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

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Варламова Наталья Евгеньевна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Костюшина Наталья Павловна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Бударина Надежда Николаевна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по производственному обучению и взаимодействию с предприятиями ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Лобанова Наталья Владимировна	Зам. директора Финансово-технологического колледжа по воспитательной работе ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Сурмененва Елена Владимировна	Председатель предметной комиссии дисциплин общеобразовательного цикла Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Зацаринин Анатолий Анатольевич	Председатель предметной комиссии экономических и технических дисциплин Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Коннова Ольга Константиновна	Преподаватель Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дьяконова Нина Викторовна	Преподаватель Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Вавиловский университет