



Министерство образования Тульской области  
государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

## **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 выпускника**  
техник-технолог

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 7 от 17.04.2025 г.

**Утверждено Приказом краткое  
наименование образовательной организации**

приказ № 230/1 от 21.04.2025 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем  
наименование организации-работодателя**



2025 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Генеральный директор АО  
«Заря» им.А.Ф.Попова



А.А.Попов

Генеральный директор ООО  
«ПХ «Лазаревское»



К.Ф.Романовская

**Указать перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-II**

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>1</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	22
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>34</b>
5.1. Учебный план	34
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	39
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	40
5.4. Календарный учебный график	44
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	45
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	455
5.7. Практическая подготовка	45
5.8. Государственная итоговая аттестация	46
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>46</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	46
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	477
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	47
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	48

### Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 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 РФ от 30 августа 2019 года № 602н;

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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	22 Пищевая промышленность	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения <i>(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602н)</i> 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства <i>(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года № 556н)</i> 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности <i>(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года № 558н)</i>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 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	Выполнение работ по профессии рабочих 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	
Направленности (при наличии)	Направленность: Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев/ 2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940/ 4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	3240	1352

<b>Общеобразовательный цикл</b>	1476	722
ОГСЭ	396	252
общепрофессиональный цикл	288	146
профессиональный цикл	540	232
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	- 180 - 648 - 144	
Вариативная часть образовательной программы	900	208
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	288	106
Правовые основы профессиональной деятельности	36	8
Охрана труда	72	14
Основы цифровой экономики	36	12
Цифровая трансформация АПК	72	36
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	72	36
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	4428	1560

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологическ	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций

			их линиях	производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ 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
			ОТФ С Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
				ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
			ОТФ В Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
				ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

			обращения на рынке	рынке
22.009	Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/01.4 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания ТФ А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность: Производство молочной продукции

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие) Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 4 Освоение профессии рабочего 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	ПМ 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 5 Автоматизация и цифровизация производства	ПМ 05. Автоматизация и цифровизация производства
Виды деятельности по выбору	
ВД 1 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
ВД 2 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

## 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	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 03	Планировать и	<p><b>Умения:</b></p>

	<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды          взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива          психологические особенности личности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке          проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов          правила построения устных сообщений          особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-</p>	<p><b>Умения:</b></p>

	<p>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</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей специальности  применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b>  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</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и</p>	<p><b>Умения:</b>  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 <i>данной специальности</i></p> <p><b>Знания:</b></p>

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	<b>Навыки:</b>
		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 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.
		<b>Умения:</b>
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,

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

		<p>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b></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 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><b>Знания:</b></p> <p>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>
ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных,	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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</p>

<p>продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p>	<p>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><b>Умения:</b></p>
		<p>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.</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>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</p>

		<p>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, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ...</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>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><b>Умения:</b></p>
		<p>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><b>Знания:</b></p>		
<p>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</p>		

		<p>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 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>	<p><b>Навыки:</b>  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><b>Умения:</b>  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><b>Знания:</b>  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</p>

		<p>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>
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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,</p>

		<p>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.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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><b>Знания:</b></p> <p>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><b>Навыки:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утверждённой 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</p>

		образования дефектов продукции. <b>Умения:</b> 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. <b>Знания:</b> 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.
ВД 4 Освоение профессии рабочего	ПК 4.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства цельномолочной и кисломолочной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b> регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции
		<b>Умения:</b> Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		<b>Знания:</b> устройство обслуживаемого оборудования;
	ПК 4.2 Выполнение технологических операций производства цельномолочной и кисломолочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Навыки:</b> вести процесс производства различных видов цельномолочной и кисломолочной продукции
		<b>Умения:</b> Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		<b>Знания:</b> Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 4.3	<b>Навыки:</b>

	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства цельномолочной и кисломолочной продукции	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства цельномолочной и кисломолочной продукции
		<b>Умения:</b>
		анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению
		<b>Знания:</b>
		назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов
ПК 4.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства цельномолочной и кисломолочной продукции		<b>Навыки:</b>
		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		<b>Умения:</b>
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		<b>Знания:</b>
		состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и цельномолочной, кисломолочной продукции
ПК 4.5 Организационное обеспечение производства цельномолочной и кисломолочной продукции на автоматизированных технологических линиях		<b>Навыки:</b>
		Контроль за работой производственного персонала Ведение учета и отчетности
		<b>Умения:</b>
		Рассчитывать объем сырья и расходных материалов 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
		<b>Знания:</b>
		правила ведения учета и отчетности
ПК 4.6		<b>Навыки:</b>

	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	<p>Учет расхода сырья и материалов. Выпуск готовой продукции заданного объема и соответствующего качества.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>нормы расхода используемых сырья и материалов;</p>
ВД 5 Автоматизация и цифровизация производства	ПК 5.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	<p><b>Навыки:</b></p> <p>применения отраслевых автоматизированных систем;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
	ПК 5.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	<p><b>Навыки:</b></p> <p>применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
	ПК 5.3 Выполнять цифровизацию процессов	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

		контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями
		<b>Знания:</b>
		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП- П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу- приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002	<b>ОТФ А</b> 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 ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				<b>ОТФ С</b> Организационно-	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания

				технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002	ОТФ 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 ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
			22.007	ОТФ В Организационно-	ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и

				технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ 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
	ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

				животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
			22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ 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 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002	ОТФ 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	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		коллектива.		питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ВД по запросу работодателя	ВД 4 Освоение профессии рабочего 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	ПК 4.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства цельномолочной и кисломолочной продукции в соответствии с эксплуатационной документацией	22.002	ОТФ 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
		ПК 4.2 Выполнение технологических операций производства цельномолочной и кисломолочной продукции в	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

		соответствии с технологическими инструкциями		технологических линиях	
		ПК 4.3 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства цельномолочной и кисломолочной продукции	22.002	ОТФ 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 4.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства цельномолочной и кисломолочной продукции	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль 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
		ПК 4.5	22.002	ОТФ С	С/01.5 Организационное обеспечение

		Организационное обеспечение производства цельномолочной и кисломолочной продукции на автоматизированных технологических линиях		Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.6 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
	ВД 5 Автоматизация и цифровизация производства	ПК 5.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	22.002	ОТФ 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
		ПК 5.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями













СГ.01	История России	ДЗ,-	36	20	36					36				36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	72	72	72					72						36	36
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	72	28	72					72		72					
СГ.04	Физическая культура	-, -, ДЗ	144	132	144					144				36	36	72	
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ,-	36	12	36					36						36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ,-	36	12	36					36						36	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9 ДЗ</b>	<b>504</b>	<b>206</b>	<b>504</b>					<b>288</b>	<b>216</b>						
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ, -	36	14	36					72				36			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ,-	72	42	72					72		72					
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ,-	36	10	36											36	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ,-	72	40	72					72						72	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ,-	72	30	72					72					72		
ОП.06*	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	36	8	36						36					36	
ОП.07*	Охрана труда	ДЗ,-	72	14	72						72					72	
ОП.08ц	Основы цифровой экономики	ДЗ,-	36	12	36						36					36	
ОП.09ц	Цифровая трансформация АПК	-, ДЗ	72	36	72						72						72
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1692</b>	<b>1216</b>	<b>664</b>	<b>756</b>	<b>20</b>		<b>108</b>								
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>	<b>-, -, Э</b>	<b>756</b>	<b>504</b>	<b>412</b>	<b>288</b>	<b>20</b>		<b>36</b>	<b>648</b>	<b>108</b>						

МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	-,ДЗ,- ,-	198	90	180			18		198		36	144				
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	-,,-,Э	270	126	232		20	18		270				108	144		
УП.01	Учебная практика		72	72		72				72			72				
ПП.01	Производственная практика		216	216		216				108	108					216	
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	-,Э	<b>414</b>	<b>364</b>	<b>108</b>	<b>288</b>		<b>18</b>		<b>198</b>	<b>216</b>						
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	-,ДЗ	126	76	108			18		90							108
УП.02	Учебная практика		108	108		108				36	72						108
ПП.02	Производственная практика		180	180		180				72	108						180
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	-,Э	<b>162</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>18</b>		<b>90</b>	<b>72</b>						
МДК 03.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ,-	90	30	72			18		90							72
ПП.03	Производственная практика		72	72		72					72						72
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	-,Э	<b>198</b>	<b>138</b>	<b>72</b>	<b>108</b>		<b>18</b>		<b>126</b>	<b>72</b>						
МДК 04.01	Выполнение работ по профессии рабочих 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции		90	30	72												72
ПП.04	Производственная практика		72	108		108				72	36						108

ПМ.05ц	Автоматизация и цифровизация производства	Э	162	108	72	72			18	18	144						
МДК 05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		90	36	72			18	18	72			72				
ПП.05	Производственная практика		72	72		72				72				72			
ПДП	Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	ДЗ	144	144		144			72	72						144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													216	
<b>Итого: на базе основного общего образования</b>			<b>4428</b>	<b>2564</b>	<b>3040</b>	<b>972</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>1836</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>

## 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины / профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ПП 01. Производственная практика	108	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование практического опыта в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем. Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p>
2	МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	36	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p>

3	УП.02 Учебная практика	72	<b>ЦОМ/проект</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование практического опыта в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p>
4	ПП.02 Производственная практика	108	<b>ЦОМ/проект</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование практического опыта в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p>
6	ПП.03 Производственная практика	72	<b>ЦОМ/проект</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>Выполнять цифровизацию процессов</p>
7	ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 104.1 Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	36	<b>ЦОМ/проект</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>Выполнять цифровизацию процессов</p>
8	ПП 04 Производственная практика	36	<b>ЦОМ/проект</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p>

				<p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>Выполнять цифровизацию процессов</p>
9	ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности	36	<b>ПОП-П/работодатель</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области правового регулирования цифровизации производства</p>
10	ОП 07. Охрана труда	72	<b>ПОП-П/работодатель</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области охраны труда при использовании в производстве цифровых технологий</p>
11	ОП 08. Основы цифровой экономики	36	<b>ПОП-П/работодатель</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>Выполнять цифровизацию процессов</p>
12	ОП 09. Цифровая трансформация АПК	72	<b>ПОП-П/работодатель</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО "Тульский молочный комбинат".</p> <p>Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции:</p> <p>Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>Выполнять цифровизацию процессов</p>
13	ПМ.05 Автоматизация и	144	<b>ПОП-</b>	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия АО</p>

	цифровизация производства		<b>П/работодатель</b>	"Тульский молочный комбинат". Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профессиональной компетенции: Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами Выполнять цифровизацию процессов
<b>Итого</b>	<b>900</b>			

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с предприятием.</li> <li>– Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</li> <li>– Изучение должностных инструкций.</li> <li>– Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</li> <li>– Изучение документации по приемке сырья.</li> <li>– Учет поступающего сырья по количеству и качеству.</li> <li>– Выбор технологической карты производства.</li> <li>– Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов.</li> <li>– Ведение процессов изготовления сыра.</li> <li>– Ведение процессов изготовления плавленых сыров.</li> <li>– Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки.</li> <li>– Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции.</li> </ul>	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	216	4	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</li> <li>– Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.</li> <li>– Оценка пригодности сырья на производство различных</li> </ul>	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	180	6	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог

<p>видов молочных продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.</li> <li>– Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.</li> <li>– Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.</li> <li>– Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.</li> <li>– Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.</li> <li>– Проведение контроля готовых продуктов.</li> <li>– Проведение контроля процесса созревания сыров.</li> <li>– Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.</li> <li>– Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.</li> <li>– Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.</li> <li>– Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.</li> <li>– Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</li> <li>– Разработка схем производственного и</li> </ul>		<p>продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>				
---	--	--	--	--	--	--

	микробиологического контроля производства молочных продуктов.						
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</li> <li>– Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</li> <li>– Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>– Анализ деятельности структурного подразделения;</li> <li>– Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</li> <li>– Организация рабочих мест в производственных цехах;</li> <li>– Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</li> <li>– Составление графика выхода на работу;</li> <li>– Ознакомление с организацией расчета заработной платы;</li> <li>– Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</li> <li>– Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</li> <li>– Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</li> <li>– Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</li> </ul>	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	6	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– учет количества и качества поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, кисломолочных продуктов);</li> <li>– распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества;</li> <li>– самостоятельная выработка цельномолочной продукции;</li> <li>– определение качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– расчет расхода сырья и норм выхода продукции;</li> <li>– осуществление технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;</li> <li>– осуществление технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных напитков,</li> </ul>	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	108	4	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог

	<p>кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение функций дублера мастера цельномолочных продуктов.</li> </ul>						
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Решение профессиональных задач в системе электронных таблиц.</li> <li>– Создание компьютерных презентаций по профессиональной тематике.</li> <li>– Построение технологических схем, планов производственных помещений средствами MS Visio</li> <li>– Использование функций в MS ExcelMathCAD, Maple</li> <li>– Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> <li>– Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения.</li> </ul>	ПМ.05	Автоматизация и цифровизация производства	72	4	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог
6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с предприятием.</li> <li>– Общая характеристика и структура предприятия (подразделения).</li> <li>– Описание общей технологической схемы производства и характеристика выпускаемой продукции.</li> <li>– Технические характеристики технологического оборудования предприятия.</li> <li>– Система теххимического контроля на предприятии.</li> <li>– Определение технико-экономических показателей, связанных с внедрением новых видов продуктов.</li> <li>– Требования к охране труда и экологии при работе.</li> <li>– Выполнение функциональных обязанностей техника-технолога.</li> <li>– Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).</li> </ul>	ПДП	Преддипломная практика	144	6	Цех переработки молочной продукции (по видам работ)	технолог



### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Тульский молочный комбинат», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

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

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

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

Русского языка и культуры речи;  
Литературы;  
Истории;  
Географии;  
Иностранного языка;  
Математики;  
Основ бережливого производства;  
Информатики;  
Основ безопасности жизнедеятельности;  
Охраны труда;  
Физики;  
Химии;  
Биологии;

#### **Зоны по видам работ:**

Цифровые технологии в АПК  
Производство продукции животноводства;

#### **Спортивный зал**

#### **Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

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 могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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: техник-технолог, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки АО «Гульский 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, более 25 %.

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	Соболева Елена Николаевна	АО «Гульский молочный комбинат»	Заведующий отделом кадров	36 лет
Педагогические работники ГПОУ ТО «ТСХК им.И.С.Ефанова», имеющие трудовой стаж работы не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся				
1.	Харченко Надежда Михайловна	ГПОУ ТО «ТСХК им. И.С.Ефанова»	преподаватель	35

#### 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».