

Основная профессиональная образовательная программа среднего

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО
КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Согласована

Директор ООО Агрофирма «Труд»

В.Ю.Юшков

«06» мая 2024 г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КПАТ

В.А.Белжков

«06» мая 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность

**19.02.12 Технология продукции питания животного
происхождения**

Квалификация выпускника

Техник-технолог

2024 год

профессионального образования 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, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

Организация-разработчик: «ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
- 1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
- 2.4. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4. Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ОПОП

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП
 - 4.4.1. Кадровое обеспечение
 - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

6. Оценка результатов освоения ОПОП

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- 6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Приложения (учебный план, календарный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, фонды оценочных средств)

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии, специальности.

Основная профессиональная образовательная программа ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 г.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022г. № 343.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения при очной форме получения образования:

на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

При разработке ОПОП техникум учитывает запросы работодателей:

- представители работодателей или их объединений привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям;
- возглавляют аттестационную комиссию при проведении квалификационных экзаменов по профессиональным модулям;
- оценивают выполняемые работы в аттестационном листе во время прохождения производственной практики;
- дают характеристики студентам после прохождения производственной практики.

Кроме обязательных и рекомендованных Федеральным государственным образовательным стандартом дисциплин и профессиональных модулей в вариативной части учебного плана, утвержденного по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусмотрены общепрофессиональные дисциплины, ориентированные на подготовку специалистов в интересах работодателя.

В частности, дисциплины:

- Технологическое оборудование молочной и мясоперерабатывающей промышленности
- Микробиология, санитария и гигиена
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
- Биохимия молочных и мясных продуктов
- Основы предпринимательской деятельности

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Квалификация выпускника: техник-технолог

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- технологические процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства молочной и мясной продукции;
- безопасность, прослеживаемость и качество молочной и мясной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии рабочего 11997 Заготовитель сырья и продуктов.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Общие компетенции выпускника

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

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

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

Код	Наименование
ВД 1.1	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;
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
ВД 1.2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
ВД 2.1	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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции;

ВД 2.2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения должен

Знать и уметь:

Общие компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
	Знания:
	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
методы работы в профессиональной и смежных сферах	

	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
	оценивать практическую значимость результатов поиска
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
	Знания:
	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	приемы структурирования информации
	формат оформления результатов поиска информации
	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
	применять современную научную профессиональную терминологию
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
	определять источники достоверной правовой информации
	составлять различные правовые документы
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
	Знания:
	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	современная научная и профессиональная терминология
	возможные траектории профессионального развития и самообразования
основы предпринимательской деятельности, правовой и	

	финансовой грамотности
	правила разработки презентации
	основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
	проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Знания:
	правила оформления документов
	правила построения устных сообщений
	особенности социального и культурного контекста
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
	проявлять гражданско-патриотическую позицию
	демонстрировать осознанное поведение
	описывать значимость своей специальности
	применять стандарты антикоррупционного поведения
	Знания:
	сущность гражданско-патриотической позиции
	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
	значимость профессиональной деятельности по специальности
	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
	соблюдать нормы экологической безопасности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	Знания:
	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	пути обеспечения ресурсосбережения
	принципы бережливого производства
	основные направления изменения климатических условий региона
	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 8 Использовать	Умения:

средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
	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
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
	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	

Профессиональные компетенции

Вид деятельности		
1.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<i>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	Навыки:
		<p>Н.1.1/01 Приемка-сдача молочной продук, расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н.1.1/02 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических</p>

		операций производства продуктов питания из молочного сырья
		Умения:
		У.1.1/01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		Знания:
		З.1.1/01 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З.1.1/02 Ветеринарно-санитарные требования к приему сырья и расходных материалов
		З.1.1/03 Виды сопровождающей документации на молочное сырье
	<p><i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</i></p>	Навыки:
		Н.1.2/01 Изготовление различных видов натуральных молочных продуктов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н.1.2/02 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н.1.2/03 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н.1.2/04 Упаковка продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н.1.2/05 Маркировка продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании
		Н.1.2/06 Проведение технических

		наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Н.1.2/07 Подбор молочного сырья для производства натуральных порционных, молочных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;
		Н.1.2/08 Подготовка молочных полуфабрикатов
		Н.1.2 /09Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Умения:
		У.1.2/01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
		У.1.2/02 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/03 Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/04 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У.1.2/05 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У.1.2/06 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для

	<p>производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>У.1.2/07 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья</p>
	<p>У.1.2/08 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>У.1.2/09 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья</p>
	<p>У.1.2/10 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>У.1.2/11 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>У.1.2/12 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>У.1.2/13 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p>У.1.2/14 Вести производственный документооборот по технологическому</p>

	процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
	У.1.2/15 Эксплуатировать и обслуживать оборудование в технологическом процессе
	У.1.2/16 Распределять сырье для изготовления различных молочных полуфабрикатов
	У.1.2/17 Изготавливать соответствующие молочные полуфабрикаты;
	У.1.2/18 Соблюдать размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов
	Знания:
	З.1.2/01 Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из молочного сырья
	З.1.2/02 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки молока
	З.1.2/03 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З.1.2/04 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З.1.2/05 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
	З.1.2/06 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
	З.1.2/07 Правила маркировки готовой

		<p>продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья</p> <p>3.1.2/08 Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3.1.2/09 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>3.1.2/10 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья</p> <p>3.1.2/11 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья</p> <p>3.1.2/12 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья</p> <p>3.1.2/13 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья</p> <p>3.1.2/14 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 измолочного сырья</p> <p>3.1.2/15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с</p>

		использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3.1.2/16 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		3.1.2/17 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
		3.1.2/18 Свойства молока
		3.1.2/19 Назначение молока для выработки натуральных полуфабрикатов
		3.1.2/20 Установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов
<i>1.2 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	<i>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	Навыки:
		Н.1.1/01 Приемка-сдача мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н.1.1/02 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения:
		У.1.1/01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований

		<p>Знания:</p> <p>3.1.1/01 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота</p> <p>3.1.1/02 Ветеринарно-санитарные требования к приему сырья и расходных материалов</p> <p>3.1.1/03 Виды сопровождающей документации на мясное сырье</p>
	<p><i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</i></p>	<p>Навыки:</p> <p>Н.1.2/01 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку</p> <p>Н.1.2/02 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н.1.2/03 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н.1.2/04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Н.1.2/05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Н.1.2/06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Н.1.2/07 Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</p>

	на механизированных линиях или вручную;
	Н.1.2/08 Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свинной, телячьей, бараньей и т.п.;
	Н.1.2/09 Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.
	Н.1.2/10 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
	Умения:
	У.1.2/01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У.1.2/02 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У.1.2/03 Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У.1.2/04 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	У.1.2/05 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
	У.1.2/06 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		У.1.2/07 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
		У.1.2/08 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/09 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		У.1.2/10 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/11 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/12 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		У.1.2/13 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.2/14 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде

		У.1.2/15 Эксплуатировать и обслуживать оборудование в технологическом процессе
		У.1.2/16 Распределять сырье для изготовления различных мясных полуфабрикатов
		У.1.2/17 Различать части туш и изготавливать соответствующие мясные полуфабрикаты;
		У.1.2/18 Соблюдать размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов
		Знания:
		3.1.2/01 Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/02 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3.1.2/03 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3.1.2/04 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3.1.2/05 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
		3.1.2/06 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/07 Правила маркировки готовой

		продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/08 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3.1.2/09 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3.1.2/10 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/11 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/12 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/13 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3.1.2/14 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 из мясного сырья
		3.1.2/15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с

		<p>использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3.1.2/16 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>3.1.2/17 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</p> <p>3.1.2/18 Свойства мяса различных видов скота</p> <p>3.1.2/19 Назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов</p> <p>3.1.2/20 Установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов</p>
<p><i>2.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из молочного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i></p> <p><i>2.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i></p>	<p><i>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из молочного сырья</i></p>	<p>Навыки:</p> <p>Н.2.1/01 Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p> <p>Н. 2.1/ 02 .Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p> <p>Н. 2.1/ 03 Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>

<p><i>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</i></p>	<p>Н. 2.1/ 04 Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ</p>
	<p>Н. 2.1/05 Проверка сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции</p>
	<p>Н. 2.1/06 Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>У.2.1/01 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>У.2.1/02 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>У.2.1/03 Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>У.2.1/04 Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>У.2.1/05 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
<p>У.2.1/06 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа</p>	

		сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У.2.1/07 Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
		У.2.1/08 Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований
		У.2.1/09 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
		У.2.1/10 Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов
		У.2.1/11 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
		У.2.1/12 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации
		У.2.1/13 Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
		У.2.1/14 Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации
		У.2.1/15 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования

	<p>У.2.1/16 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
	<p>У.2.1/17 Вести и составлять документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>3.2.1./01 Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>3 2.1./ 02 Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p>
	<p>3 2.1./03 Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации</p>
	<p>3 2.1./04 Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>3 2.1/05 Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>3 2.1/06 Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
	<p>3 2.1/07 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>3 2.1/08 Способы определения концентрации растворов при выполнении</p>

	<p>лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p> <p>З 2.1/09 Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>З 2.1/10 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>З 2.1/11 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>З 2.1/12 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</p> <p>З 2.1/13 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации</p> <p>З 2.1/14 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ</p>
	<p>З 2.1/15 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории</p>
<p><i>ПК</i> 2.2.Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной</p>	<p>Навыки:</p>
	<p>Н 2.2./01 Проверки сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>Н 2.2. /02 Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем</p>

	<i>переработки</i>	операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		<p>Умения:</p> <p>У 2.2./01 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p> <p>У 2.2/02 Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов</p> <p>У 2.2/03 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</p> <p>У 2.2/04 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Знания:</p> <p>З 2.2 /01 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>З 2.2 /02 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>З 2.2 /03 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</p>
	<i>ПК.2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе</i>	<p>Навыки:</p> <p>Н.2.3/01 Отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке</p>

	<p><i>производства продукции из молочного сырья</i></p> <p><i>ПК.2.3. Производить лабораторные исследования качества и</i></p>	<p>пищевой продукции</p> <p>Н.2.3/02 Проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p><i>безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</i></p>	<p>Н.2.3/03 Проведения спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Н.2.3/04 Проведения химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Н.2.3/05 Проведения органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Н.2.3/06 Проведения расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Н.2.3/07 Документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов</p> <p>Умения:</p> <p>У.2.3/01 Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке</p>

	пищевой продукции
	У.2.3/02 Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/03 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/04 Подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/05 Рассчитывать погрешности результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/06 Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У.2.3/07 Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
	У.2.3/08 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
	У.2.3/09 Анализировать состояние специализированного оборудования в процессе проведения лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/10 Анализировать рабочие растворы для проведения лабораторных

	исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/11 Определять значения концентрации водородных ионов в растворах, стерильности, активности по йодометрии
	У.2.3/12 Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/13 Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/14 Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У.2.3/15 Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа при лабораторных исследованиях сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/16 Настраивать работу оборудования для проведения спектральных и полярографических анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/17 Производить оценки и контроль выполнения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/18 Готовить образцы к проведению спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/19 Снимать показания с приборов,

	используемых при проведении спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У.2.3/20 Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/21 Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/22 Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/23 Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/24 Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/25 Использовать микроскопические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/26 Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава
	У.2.3/27 Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/28 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии

	сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/29 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты
	У.2.3/30 Вести и составлять документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	У.2.3/31 Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	Знания:
	3.2.3./01 Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
	3.2.3./02 Нормативные правовые акты, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	3.2.3./03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	3.2.3./04 Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья
	3.2.3./05 Основы технологии производства пищевой продукции
	3.2.3./06 Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

	<p>3.2.3./07 Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции, в том числе в электронном виде</p>
	<p>3.2.3./08 Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>3.2.3./09 Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>3.2.3./10 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>3.2.3./11 Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>3.2.3./12 Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
	<p>3.2.3./13 Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и</p>

	<p>готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>3.2.3./14 Требования, предъявляемые к качеству проб, учету, хранению проб и оформлению документации</p> <p>3.2.3./15 Типы и устройство оборудования для отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>3.2.3./16 Методы определения значения концентрации водородных ионов в растворах, стерильности, активности по йодометрии</p>
	<p>3.2.3./17 Способы установки ориентировочных титров</p> <p>3.2.3./18 Требования, предъявляемые к рабочим растворам</p> <p>3.2.3./19 Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним</p> <p>3.2.3./20 Технологический процесс приготовления питательных сред</p> <p>3.2.3./21 Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа</p> <p>3.2.3./22 Методика проведения полярографических и спектральных анализов для исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; диапазоны спектров и виды излучений</p> <p>3.2.3./23 Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>3.2.3./24 Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами</p> <p>3.2.3./25 Основные лабораторные операции и показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и</p>

		готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		3.2.3./26 Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		3.2.3./27 Методы расчета результатов лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		3.2.3./28 Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
		3.2.3./29 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации
		3.2.3./30 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
		3.2.3./31 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории
3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК.3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:
		Н 3.1./01 Планирование работы структурного подразделения
		Н 3.1./02 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.1./03 Принятие управленческих решений
		Умения:
		У 3.1 /01 Ведение табеля учета рабочего времени работников
		У 3.1 /02 Рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		У 3.1 /03 Рассчитывать заработную плату;
У 3.1 /04 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;		

		Знания:
		З 3.1./01 Методика расчета заработной платы
		З 3.1./02 Методика расчета выхода продукции;
		З 3.1./03 Структура издержек производства и пути снижения затрат;
	З 3.1./04 Методика расчета экономических показателей;	
	<i>ПК.3.2. Планировать выполнение работ исполнителями (МДК 03.01)</i>	Навыки:
		Н 3.2./01 Планирование перечня работ для выполнения исполнителями
		Умения:
		У 3.2/01 Организовать работу коллектива исполнителей
		У 3.2. /02 Умение отслеживать ход выполнения работ, анализировать отклонения от плана и принимать корректирующие действия
		Знания:
		З 3.2/ 01 Основные методы организации работы исполнителей.(Регламентирующие, дисциплинарные, распорядительные, правовые, идеологические)
		З 3.2 / 02 Знание методов мотивации и стимулирования исполнителей для достижения максимальной эффективности.
	<i>ПК.3.3. Организовывать работу трудового коллектива (МДК 03.02)</i>	Навыки:
Н 3.3./01 Выстраивать эффективные отношения с сотрудниками, коллегами и руководством		
Н 3.3./02 Конструктивно разрешать разногласия и находить компромиссы		
Умения:		
У 3.3./01 Умение ставить цели, разрабатывать планы действий, распределять ресурсы и контролировать выполнение задач		
	У 3.3./02 Эффективное использование времени, умение расставлять приоритеты и соблюдать сроки	
	Знания:	
	З 3.3./01 Знание норм трудового права, правил внутреннего трудового распорядка	
	З 3.3./02 Знание основных принципов управления персоналом, методов подбора, оценки и обучения сотрудников	
	З 3.3. /03 Понимание основных	

		психологических процессов, влияющих на поведение людей в коллективе
		З 3.3./ 04 Знание особенностей организационной культуры компании и ее влияния на эффективность работы
	<i>ПК.3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива (МДК 03.02)</i>	Навыки:
		Н 3.4./01 Умение анализировать данные, выявлять причинно-следственные связи, делать выводы и прогнозы.
		Умения:
		У 3.4 /01 Умение собирать информацию о ходе работы (отчеты, наблюдения, опросы), анализировать данные и выявлять тенденции.
		У 3.3./02 Выявлять и оценивать риски, разрабатывать стратегии по их снижению
		Знания:
		З 3.4./01 Знание различных методов и инструментов контроля, понимание критериев оценки эффективности работы.
	<i>ПК.3.5. Вести учетно-отчетную документацию (МДК 03.03)</i>	Навыки:
		Н 3.5./01 Владение компьютером и офисными программами по документообороту
		Н 3.5./02 Соблюдение сроков и форм сдачи отчетности.
		Умения:
		У 3.5/01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		Знания:
		З 3.5./01 Формы документов и отчетности , правила и порядок их заполнения.
		З 3.5./02 Специализированное программное обеспечение для ведения и составления отчетности.
<i>Выполнение работ по профессии 11997 Заготовитель сырья и продуктов</i>	<i>ДПБ. ВПК.1.1 Осуществлять первичный осмотр сырья</i>	Навыки:
		Н ДПБ.ВПК.1.1/01 Первичный осмотр сырья животного происхождения и продуктов, в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		У ДПБ.ВПК.1.1/01 Производить первичный осмотр сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, сдачу продукции на охлаждение
		У ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделять мякоть от

		костей в технологической последовательности
		Знания:
		3 ДПБ.ВПК.1.1/01 Основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета, расположения мышечной, жировой, соединительной тканей
		3 ДПБ.ВПК.1.1/02 Правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
		3 ДПБ.ВПК.1.1/03 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
	<i>ДПБ. ВПК.1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота</i>	Навыки:
		Н ДПБ.ВПК.1.2/01 Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота
		Умения:
		У ДПБ.ВПК.1.2/01 Производить обвалку туш вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		Знания:
		3 ДПБ.ВПК.1.2/01 Способы обвалки мяса скота всех видов
	<i>ДПБ. ВПК.1.3 Выполнять жиловку мяса и субпродуктов</i>	Навыки:
		Н ДПБ.ВПК.1.3/01 Жиловка мяса и субпродуктов
		Умения:
		У ДПБ.ВПК.1.3/01 Производить жиловку мяса и субпродуктов, сдачу продукции на охлаждение
		Знания:
		3 ДПБ.ВПК.1.3/01 Способы жиловки мяса скота всех видов
	<i>ДПБ. ПК.1.4 Осуществлять контроль за соблюдением правил гигиены и безопасности при работе с мясом</i>	Навыки:
		Н ДПБ.ВПК.1.4/01 Использование средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Н ДПБ.ВПК.1.4/02 Заточка и правка применяемых инструментов
		Умения:
		У ДПБ.ВПК.1.4/01 Затачивать и править применяемые инструменты

		У ДПБ.ВПК.1.4/02 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Знания:
		У ДПБ.ВПК.1.4/01 Правил техники безопасности при выполнении работ
		У ДПБ.ВПК.1.4/02 Принцип действия и правила заточки и правки применяемых инструментов

3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

В учебном плане указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, их общая трудоемкость в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Социально-гуманитарный и общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности и уровню подготовки.

Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

1339 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части циклов ОПОП распределены следующим образом:

	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вариативная часть	Обоснование
СГ.00	Социально-гуманитарный и цикл	194	
СГ.07	Основы философии	46	Формирование у студентов умений правильно оценивать мировые происходящие процессы.
СГ.08	Экологические основы	34	Обоснование основных

	природопользования		направлений и критериев охраны окружающей среды
СГ.08	Математика	46	Необходимость практических умений для формирования и развития вычислительных навыков
СГ.09	Основы аналитической химии	68	Формирование знаний о химических веществах
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	504	
ОП.06	Технологическое оборудование молочной и мясоперерабатывающей промышленности	98	Формирование у специалистов в процессе изучения дисциплины знаний о технологическом оборудовании
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена	50	Ознакомление студентов с основами микробиологии, гигиены и санитарии
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	76	Показать роль будущего специалиста в сфере управления, в экономике.
ОП.09	Охрана труда	42	Изложить основные принципы безопасного труда
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	44	Получение студентами знаний о правоотношениях.
ОП.11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	82	Получение студентами знаний о строении скелета, мышц, внутренних органов сельскохозяйственных животных
ОП.12	Биохимия молочных и мясных продуктов	68	Формирование базовых теоретических знаний, необходимых для понимания переработки продукции животноводства
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	44	Формирование предпринимательских способностей
	Всего	698	

Остальная часть 641 час распределён на увеличение часов Профессионального цикла Учебный план приводится в приложении к ОПОП.

3.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в составе учебного плана.

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

В приложении к ОПОП приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

3.4. Практическая подготовка

Практическая подготовка является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой

вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В приложении к ОПОП приводятся рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также программа производственной (преддипломной) практики.

4. Требования к условиям реализации ОПОП

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Прием на основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения осуществляется при наличии у абитуриента аттестата о среднем общем образовании.

Прием на ОПОП СПО осуществляется в соответствии с правилами приема техникума и действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся в образовательном процессе, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных производственных ситуаций;
- кейс-метод;
- проектное обучение;
- индивидуальные и групповые методы обучения;
- проблемная лекция;
- урок с использованием электронных образовательных ресурсов.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом на внеаудиторных занятиях в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

4.4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

4.4.1. Реализация ОПОП специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного

курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация ОПОП специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся имеется возможность оперативного доступа к современным профессиональным базам данных ЭБС znanium.com, ЭБС «Лань», информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам, словарям, электронным версиям литературных и научных журналов.

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.4.3. Материально-техническое обеспечение.

Материально-техническая база техникума обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В ходе реализации ОПОП техникум обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В техникуме согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для организации учебного процесса может применяться сетевая форма организации учебной деятельности с профильными организациями. В соответствии с ФГОС реализация образовательного процесса предусматривает :

Кабинеты:

истории;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности;

основ бережливого производства;

основ финансовой грамотности;

коммуникативных технологий в профессиональной деятельности;

процессов и аппаратов, автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации;

прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;

анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных;

микробиологии, гигиены и санитарии.

Лаборатории производства и переработки продукции животноводства.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир.

Залы и библиотеки:

библиотека;

читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Необходимым принципом функционирования системы среднего профессионального образования является обеспечение деятельности техникума как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В техникуме создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию личности, имеющая гуманистическую направленность и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в и компетентности модели современного специалиста. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей и др. сотрудников для обеспечения выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Характеристиками социокультурной среды, обеспечивающими развитие социально-личностных компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура техникума, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды техникума, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды техникума и «внешней среды».

Документами, регламентирующими воспитательную деятельность, являются:

- Устав техникума;
- Рабочая программа воспитания;
- Календарный план воспитательной работы;
- Правила внутреннего распорядка студентов;
- Положение о Совете техникума;
- Положение о библиотеке;
- Положение о педагогическом Совете;
- Положение о внутритехникумовском контроле;
- Положение о стипендиальном обеспечении студентов и других формах социальной поддержки студентов;
- Положение о социально-психологической службе техникума.

В настоящее время серьезное внимание уделяется совершенствованию воспитания будущего специалиста, созданию условий для развития личности, реализации ее творческой активности.

В этой связи учебно-воспитательный процесс в техникуме направлен на формирование у студентов творческой и социальной активности, нравственности, норм здорового образа жизни. Воспитательный процесс – это ядро педагогической деятельности, которое рассматривается как целостная динамическая система, целью которой является развитие здоровой, духовно-обогащенной личности студента.

Процесс воспитания является многосторонним, многогранным и многофакторным.

Для организации и проведения воспитательной работы с обучающимися разработана система воспитания, в которую вовлечены специалисты подразделения (педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор), классные руководители (кураторы). Для формирования благоприятного социально-психологического климата в студенческом и педагогическом коллективах, обеспечения и поддержки психологического здоровья и развития личности студента работает социально-психологическая служба техникума.

Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль за работой осуществляют заместитель директора по учебно-воспитательной работе и Советник по воспитанию.

Системообразующим элементом становится интеграция в различных формах жизнедеятельности студентов учебно-познавательной и досуговой деятельности.

В техникуме ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в учебно-воспитательной работе является студенческий Совет.

Студенты техникума активно принимают участие в конкурсах профессионального мастерства, в предметных олимпиадах, во всех спортивных мероприятиях, участвуют в культурно-массовой и творческой работе города и области, что подтверждается многочисленными грамотами, дипломами и благодарностями за участие и призовые места в различных конкурсах и смотрах.

Для решения задач и целей учебно-воспитательной работы на протяжении многих лет техникум сотрудничает с учреждениями города: Отдел по делам молодежи, Центр занятости населения, Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав, военкомат, образовательные учреждения города, учреждения культуры, спортивные и медицинские учреждения, Совет ветеранов города.

Социальная составляющая социокультурной среды техникума направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам; назначение социальной стипендии студентам; оплата проезда в городском транспорте; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды, участники ликвидации аварии на ЧАЭС); социальная поддержка студентов, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление студентов на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в техникуме; содействие адаптации студентов, проживающих в студенческом общежитии; осуществление лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий: оказание бесплатной медицинской помощи, прохождение медицинского профилактического осмотра, вакцинация студентов.

Большую роль в учебно-воспитательной работе и внеучебной деятельности техникума играет проведение культурно – массовых мероприятий.

Культурно-массовая работа направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного чувства к традициям техникума, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии.

Физкультурно-оздоровительная работа направлена на воспитание подрастающего поколения, формирование здорового образа жизни, организацию отдыха и досуга, восстановление и развитие телесных и духовных сил.

Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания студентов. Студенты участвуют в индивидуальных и массовых соревнованиях различного уровня.

Система спортивной и физкультурно – оздоровительной работы включает: организацию работы спортивных и оздоровительных секций, контроль за внеучебной занятостью спортивного зала, организацию спортивных праздников техникума, участие студентов в городских и областных мероприятиях спортивно – массовой направленности.

6. Оценка результатов освоения ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с действующими нормативными документами техникума.

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают комплекты контрольно-оценочных средств (КОС) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, а также включают материал для проведения государственной итоговой аттестации.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю являются:

– Контрольно-оценочные материалы по каждому междисциплинарному курсу, входящему в состав профессионального модуля;

Контрольно-оценочные материалы по учебной и (или) производственной практике;

Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине являются:

- Общие положения
- Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке;
- Оценка освоения умений и знаний (типовые задания);
- Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине.

Структурными элементами фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации являются:

- Темы выпускных квалификационных работ;

- Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы;

- Критерии оценки выпускных квалификационных работ.

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация уровня освоения дисциплины обучающимися осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля и практики.

Образцы фондов оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации приводятся в приложении.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики и производственной практики) по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности (профессии), характеристики с мест прохождения практики.

6.3. Порядок выполнения и защиты дипломной работы

Обязательным требованием к дипломной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы.

Дипломная работа должна представлять собой самостоятельно выполненную и логически завершенную письменную работу, посвященную решению задач того вида деятельности, к которому готовится специалист, и отвечать установленным учебным заведением требованиям к содержанию, объему и структуре дипломной работы.

При выполнении данной работы студент должен показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Публичная защита дипломной работы перед Государственной экзаменационной комиссией осуществляется в соответствии с правилами, разрабатываемыми педагогическим коллективом, осуществляющим данную программу.

На защите в обязательном порядке учитывается уровень речевой культуры выпускника.

Тема дипломной работы утверждается в установленные сроки на заседании цикловой методической комиссии техникума. Руководитель работы утверждается решением цикловой методической комиссии.

Порядок защиты дипломной работы:

- устное выступление (доклад) автора ВКР (5-7 минут);
- вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите;
- отзыв руководителя дипломной работы в устной и письменной форме;
- ответы выпускника на вопросы и замечания;
- дискуссия.

В своем отзыве руководитель дипломной работы обязан:

- определить степень самостоятельности студента в выборе темы, поисках соответствующего материала, методики его анализа;
- оценить полноту раскрытия темы студентом;
- установить уровень профессиональной подготовки выпускника, степень освоения им комплекса теоретических и практических знаний, широту научно-практического кругозора студента, определить степень практической ценности работы;
- сделать вывод о возможности защиты данной работы перед ГЭК.

Отзыв руководителя завершает вывод о соответствии дипломной работы основным требованиям, предъявляемым к работе данного уровня.

Оценка за дипломную работу выставляется ГЭК с учетом мнения руководителя работы.

При определении оценки ВКР учитываются:

- содержание работы
- оформление работы;
- характер защиты основных положений и выводов работы.

При выставлении оценки Государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

- "Отлично" выставляется за дипломную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор в практической части, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы руководителя и выполнена в соответствии с требованиями к оформлению дипломных работ.
- При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.
- "Хорошо" выставляется за работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако Некоторые предложения не вполне обоснованы. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
- «Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Выводы не конкретны, рекомендации и предложения слабо аргументированы. В оформлении работы имеются погрешности. В отзывах рецензента и научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.
- «Неудовлетворительно» выставляется за работудипломным работам. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзыве руководителя имеются критические замечания. При защите работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.