



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

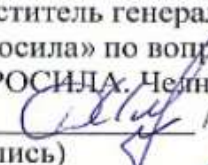
**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № 1 от 28 августа 2023

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № 302 от 29 августа 2023

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АГРОСИЛА. Челны-МПК»**

Контактные данные
Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности ООО
«АГРОСИЛА. Челны - МПК»

_____ / Д.З. Имамов
(подпись) (Ф.И.О.)



2023 год



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Техник-технолог

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № __ от _____.2023

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № __ от _____.2023

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АГРОСИЛА, Челны-МПК»**

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

5.3. Календарный учебный график

5.4. Рабочая программа воспитания

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Содержание ГИА

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П 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 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года №602н об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;
 КК – корпоративные компетенции;
 ПС – профессиональный стандарт,
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 ТФ – трудовая функция;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
 ЕН – естественно-научный и математический цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
 П – профессиональный цикл;
 ПМ – профессиональный модуль;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;
 КОД – комплект оценочной документации;
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации техник-технолог осваивает общие виды деятельности:

ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ВД.3 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК»	
ВД Сформированные ОО совместно с работодателями	
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы

Получение образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: техник-технолог – 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложении 6.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД.3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.4 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или

			проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 03.06	оформлять бизнес-план
		Уо 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
Зо 03.07	порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
Зо 04.02	основы проектной деятельности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей		

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона		
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и

			профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.04	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
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.		Навыки:
		Н 1.1.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 1.1.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.04	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 1.1.05	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 1.1.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		Н 1.1.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		Н 1.1.08	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.1.09	разработки мероприятий с целью

			устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.1.10	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.1.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.1.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.1.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:
		У 1.1.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.1.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.1.03	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.1.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.1.05	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.1.06	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов
		У 1.1.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.1.08	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.1.09	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.1.10	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:
		З 1.1.01	требования охраны труда

		З 1.1.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.1.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.1.04	основы производственного учета
		З 1.1.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.06	виды брака и его учет в производстве
		З 1.1.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 1.1.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям.
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
Н 1.2.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации		
Н 1.2.02	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов		
Н 1.2.03	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов		
Н 1.2.04	проверки товарного оформления и хранения продукции		
Н 1.2.05	оформления документов на отпущенную продукцию		
Н 1.2.06	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов		
Н 1.2.07	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов		
Н 1.2.08	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции		
Н 1.2.09	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре		
Н 1.2.10	определения потребности в рабочей силе		
Н 1.2.11	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах		
Н 1.2.12	учета рабочего времени и выработки работающих		
Н 1.2.13	организации бесперебойной ритмичной работы на		

			производственном объекте
		Н 1.2.14	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 1.2.15	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 1.2.16	участия в планировании основных показателей производства
		Н 1.2.17	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
		Н 1.2.18	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 1.2.19	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
		Н 1.2.20	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Н 1.2.21	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		Н 1.2.21	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
			Умения:
		У 1.2.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
		У 1.2.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 1.2.03	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
		У 1.2.04	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
		У 1.2.05	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 1.2.06	проверять правильность оформления документов на

			отпущенную продукцию
		У 1.2.07	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		У 1.2.08	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 1.2.09	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
		У 1.2.10	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 1.2.11	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
		У 1.2.12	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
		У 1.2.13	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 1.2.14	определять потребности в рабочей силе
		У 1.2.15	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 1.2.16	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 1.2.17	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		У 1.2.18	учитывать рабочее время и выработку работающих
		У 1.2.19	контролировать выполнение производственных плановых заданий
		У 1.2.20	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда
		З 1.2.02	производственный контроль на предприятиях отрасли
		З 1.2.03	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 1.2.04	основы производственного учета

		3 1.2.05	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		3 1.2.06	виды брака и его учет в производстве
		3 1.2.07	материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		3 1.2.08	нормы времени и выработки по технологическим операциям
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.		Навыки:
		Н 2.1.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.1.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.1.03	первичной обработки сырья
		Н 2.1.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.1.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.1.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.1.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.1.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.1.09	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.1.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.1.11	контроля качества
		Н 2.1.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
У 2.1.01	приемки сырья животного происхождения		
У 2.1.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов		
У 2.1.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки		

		У 2.1.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.1.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.1.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.1.07	ведения первичной документации
		У 2.1.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.1.01	общие сведения о мясном скотоводстве
		З 2.1.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
		З 2.1.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		З 2.1.04	ход приемки сырья животного происхождения
		З 2.1.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		З 2.1.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		З 2.1.07	режимы первичной переработки мясного сырья
		З 2.1.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		З 2.1.09	правила установки и размещения

			продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		З 2.1.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		З 2.1.11	формы и правила ведения первичной документации
		З 2.1.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		З 2.1.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.2.		Навыки:
	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Н 2.2.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.2.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.2.03	первичной обработки сырья
		Н 2.2.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		Н 2.2.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.2.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.2.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.2.08	регулирования температуры и времени охлаждения
		Н 2.2.09	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества
		Н 2.2.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества
		Н 2.2.11	оформления документации о

		качестве продукции и состоянии оборудования
		Умения:
У 2.2.01		приемки сырья животного происхождения
У 2.2.02		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
У 2.2.03		контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
У 2.2.04		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
У 2.2.05		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
У 2.2.06		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
У 2.2.07		ведения первичной документации
У 2.2.08		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		Знания:
З 2.2.01		общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
З 2.2.02		ход приемки сырья животного происхождения
З 2.2.03		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
З 2.2.04		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки

		З 2.2.05	режимы первичной переработки мясного сырья
		З 2.2.06	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		З 2.2.07	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		З 2.2.08	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		З 2.2.09	формы и правила ведения первичной документации
		З 2.2.10	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		З 2.2.11	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья		Навыки:
		Н 2.3.01	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья
		Н 2.3.02	распределения поступающего сырья на переработку
		Н 2.3.03	первичной обработки сырья
		Н 2.3.04	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации
		Н 2.3.05	контроля температуры и времени охлаждения (заморозки)
		Н 2.3.06	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения
		Н 2.3.07	выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Н 2.3.08	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП
		Н 2.3.09	регулирования температуры и

			времени охлаждения
		Н 2.3.10	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья
		Н 2.3.11	контроля качества
		Н 2.3.12	оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
			Умения:
		У 2.3.01	приемки сырья животного происхождения
		У 2.3.02	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		У 2.3.03	контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		У 2.3.04	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		У 2.3.05	установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		У 2.3.06	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП
		У 2.3.07	ведения первичной документации
		У 2.3.08	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
			Знания:
		З 2.3.01	общие сведения о мясном скотоводстве
		З 2.3.02	физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья
		З 2.3.03	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо
		З 2.3.04	ход приемки сырья животного происхождения

		З 2.3.05	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
		З 2.3.06	требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		З 2.3.07	режимы первичной переработки мясного сырья
		З 2.3.08	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		З 2.3.09	правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		З 2.3.10	требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП
		З 2.3.11	формы и правила ведения первичной документации
		З 2.3.12	устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		З 2.3.13	принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса		Навыки:
		Н 3.1.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.1.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.1.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.1.01	рассчитывать выход продукции в ассортименте
		У 3.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
			Знания:
		З 3.1.01	принципов и форм организации производственного процесса
		З 3.1.02	методики расчета выхода

			продукции
		З 3.1.03	структуры издержек производства и пути снижения затрат
		З 3.1.04	методики расчета экономических показателей
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями		Навыки:
		Н 3.2.01	планирования работы структурного подразделения
		Н 3.2.02	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации
		Н 3.2.03	принятия управленческих решений
			Умения:
		У 3.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
		У 3.2.02	оформлять планы работы по установленной форме
		У 3.2.03	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
			Знания:
		З 3.2.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
		З 3.2.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.2.03	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.3.01	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
		Н 3.3.02	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		Н 3.3.03	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
		Н 3.3.04	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
		Н 3.3.05	обеспечения безопасных условий труда на производстве
		Н 3.3.06	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Н 3.3.07	участия в планировании основных показателей производства

			Умения:
		У 3.3.01	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения
		У 3.3.02	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		У 3.3.03	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.3.04	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
		У 3.3.05	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.3.06	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		У 3.3.07	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
			Знания:
		З 3.3.01	принципы и виды планирования работы бригады (команды)
		З 3.3.02	основные приемы организации работы исполнителей
		З 3.3.03	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива		Навыки:
		Н 3.4.01	группировки и анализа информации
		Н 3.4.02	расчета показателей производительности труда
		Н 3.4.03	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ
		Н 3.4.04	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
		Н 3.4.05	расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
			Умения:
		У 3.4.01	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.)
		У 3.4.02	сопоставлять результаты работы исполнителей установленным

			стандартам деятельности
		У 3.4.03	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления
		У 3.4.04	принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
			Знания:
		З 3.4.01	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию		Навыки:
		Н 3.5.01	ведения утверждённой учётно-отчетной документации
		Н 3.5.02	проверки товарного оформления и хранения продукции
		Н 3.5.03	оформления документов на отпущенную продукцию
		Н 3.5.04	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
		Н 3.5.05	учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
			Умения:
		У 3.5.01	правильно оформлять учётно-отчетную документацию
		У 3.5.02	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
		У 3.5.03	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		У 3.5.04	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
		У 3.5.05	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		У 3.5.01	определять потребности в рабочей силе
		У 3.5.06	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		У 3.5.07	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
			Знания:
		З 3.5.01	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		З 3.5.02	основы производственного учета
		З 3.5.03	материальный баланс сырья,

			вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		З 3.5.04	нормы времени и выработки по технологическим операциям
Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		Навыки:
		Н 4.1.01	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 4.1.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 4.1.03	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
		Н 4.1.04	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 4.1.05	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 4.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 4.1.02	Определять категории упитанности птицы
		У 4.1.03	Определять дефекты обработки
У 4.1.04	Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу		
У 4.1.05	Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в		

			соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий
		У 4.1.06	Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов
		У 4.1.07	Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий
		У 4.1.08	Контролировать температурные параметры процессов
			Знания:
		З 4.1.01	Устройство и правила эксплуатации оборудования
		З 4.1.02	Режимы технологической обработки мясопродуктов в зависимости от качества сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций
		З 4.1.03	Правила подбора сырья
		З 4.1.04	Рецептуры рассолов
		З 4.1.05	Режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов
		З 4.1.06	Нормы выхода продукции
	ПК 4.2		Навыки:
	Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Н 4.2.01	технического обслуживания оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
			Умения:
		У 4.2.01	подготавливать технологическое оборудование к работе
		У 4.2.02	выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения
			Знания:
		З 4.2.01	устройство и принцип действия различных типов оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.2.02	требования безопасности к ведению работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
	ПК 4.3		Навыки:
	Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий	Н 4.3.01	Ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
			Умения:
		У 4.3.01	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,

			накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
		У 4.3.02	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У 4.3.03	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У 4.3.04	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З 4.3.01	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.3.02	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		З 4.3.03	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
		З 4.3.04	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	996	1, 2
ООП	Общеобразовательные предметы	1382	938	1, 2
ООП.01	Русский язык	80	50	1
ООП.02	Литература	112	74	1
ООП.03	Математика	218	138	1,2
ООП.04	Иностранный язык	76	72	1
ООП.05	Информатика	128	94	1, 2
ООП.06	Физика	118	80	1
ООП.07	Химия	128	84	2
ООП.08	Биология	134	80	1
ООП.09	История	128	78	2
ООП.10	Обществознание	74	50	2
ООП.11	География	38	24	2
ООП.12	Физическая культура	76	70	1
ООП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	72	44	2
ООПВ	Общеобразовательные предметы по выбору	94	58	1
ООПВ.01	Родной язык	62	36	1
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	32	22	1
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2442	1922	2, 3
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	532	386	2, 3

СГ.01	История России	52	28	2
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	60	2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	72	48	2
СГ.04	Физическая культура	98	88	2, 3
СГ.05	Основы бережливого производства	38	26	2
СГ.06	Основы финансовой грамотности	38	26	3
СГ.07	Татарский язык делового общения	62	40	2
СГ.08	Русский язык и культура речи	62	40	3
СГ.09	Основы философии	46	30	3
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	1910	1536	1, 3
ОП	Общепрофессиональный цикл	412	256	1, 3
ОП.01	Коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	50	28	3
ОП.02	Процессы и аппараты	34	20	1
ОП.03	Метрология и стандартизация	34	22	3
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	34	20	1
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	70	46	3
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	34	20	1
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	34	20	1
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	64	40	3
ОП.09	Теоретические основы цифровой экономики	58	40	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	1498	1280	1, 2, 3
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	606	464	1, 2, 3
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	114	68	1, 2
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	198	102	1, 2

УП.01	Учебная практика	72	72	1
ПП.01	Производственная практика	216	216	2
ПА.01	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	468	436	2
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	102	70	2
УП.02	Учебная практика	144	144	2
ПП.02	Производственная практика	216	216	2
ПА.02	Промежуточная аттестация	6	6	2
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	280	236	3
МДК.03.01	Управление структурным подразделением	94	50	3
УП.03	Учебная практика	72	72	3
ПП.03	Производственная практика	108	108	3
ПА.03	Промежуточная аттестация	6	6	3
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144	144	3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		3
Итого (минимальные требования):		4134	2918	1, 2, 3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	330	292	3
Объем образовательной программы		4464	3210	1, 2, 3
Срок обучения		2 года 10 месяцев		1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	330	По запросу работодателя

2	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	36	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: правовых основ профессиональной деятельности
3	ОП.09 Теоретические основы цифровой экономики	30	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ цифровой экономики
4	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	216	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: организации и ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
5	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	180	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
6	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	72	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АГРОСИЛА. Челны - МПК». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: обеспечения деятельности структурного подразделения
Итого		864	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера.

Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>Виды скота, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства</p> <p>Виды птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Осуществление сдачи-приёмки для производства</p> <p>Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий Осуществление сдачи-приёмки для производства</p> <p>Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями</p>	01	<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	288	3	По перечню предприятий	

<p>Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Технологическое оборудование по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)</p> <p>Осуществление сдачи-приемки сырья для производства</p> <p>Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов</p> <p>Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов</p> <p>Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)</p> <p>Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)</p> <p>Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение возможностей их возникновения</p> <p>Причины нарушений технологического</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения</p> <p>Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса)</p> <p>Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки)</p> <p>Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик)</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы</p> <p>Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса</p> <p>Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы</p> <p>Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов</p> <p>Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</p> <p>Обслуживание оборудования и средств автоматизации</p> <p>Участие в производственном процессе</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	производства на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)						
2	<p>Методы оценки и показатели качества мяса</p> <p>Правила приемки и методы отбора образцов при экспертизе мяса птицы</p> <p>Организация входного контроль качества и безопасности мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>Организация входного контроль качества и безопасности вспомогательных компонентов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>Организация входного контроль качества и безопасности упаковочных материалов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых) в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>Технологический контроль и учет производства колбасных изделий</p> <p>Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения</p> <p>Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Выходной контроль готовой продукции из мясного сырья</p>	02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	360	4	По перечню предприятий	

<p>Качество продукции на примере ассортимента полуфабрикатов ООО «Агросила. Челны-МПК»</p> <p>Качество продукции на примере ассортимента колбасных изделий ООО «Агросила. Челны-МПК»</p> <p>Виды упаковки готовой продукции, применяемых ООО «Агросила. Челны-МПК»</p> <p>Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> <p>Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p> <p>Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки и отбора проб</p> <p>Метод контроля качества полуфабрикатов с начинкой полуфабрикатов</p> <p>Метод контроля качества полуфабрикатов с панировкой</p> <p>Метод контроля качества колбасных изделий</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии.</p> <p>Технологический процесс в соответствии с нормативно- технической документацией</p> <p>Технологический процесс в соответствии с нормативно - технической документацией</p> <p>Организация входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов</p> <p>Организация операционного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов</p> <p>Приемка сырья, вспомогательных материалов</p> <p>Технологический контроль и учет производства полуфабрикатов</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения</p> <p>Технологический контроль и учет производства колбасных изделий</p> <p>Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы</p> <p>Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы</p> <p>Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов</p> <p>Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</p> <p>Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству порционных полуфабрикатов</p> <p>Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству мелкокусковых полуфабрикатов</p> <p>Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству колбасных изделий</p> <p>Причины, влияющие на качество продукции и способы устранения брака</p> <p>Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции</p> <p>Виды и назначение лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»</p> <p>Организация контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»						
3	Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК» Должностная инструкция техника-технолог Планирование основных показателей производства Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов Организация работы трудового коллектива на производстве Организационная структура управления предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК») Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики Организация документооборота на предприятие практики Ценообразование на предприятии Система управления персоналом Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции	03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	180	6	По перечню предприятий	

5.3. Календарный учебный график¹

5.3.1. По программе подготовки *специалиста среднего звена (ППССЗ) /квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*²

¹ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	ВУП	Сентябрь				Октябрь			27 окт. - 2 нояб.	Ноябрь				Декабрь				29 дек. - 4 янв	Январь			26 янв. - 1 фев	Февраль			23 фев. - 1 мар	Март				30 мар. - 5 апр	Апрель				27 апр. - 3 май	Май				Июнь				29 июн. - 5 июл	Июль			Август				Курс		
		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сен. - 5 окт	06-12	13-19		20-26	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21		22-28	05-11	12-18		19-25	02-08	09-15		16-22	23-29	02-08	09-15		16-22	23-29	30 мар. - 5 апр	06-12		13-19	20-26	27 апр. - 3 май	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07		08-14	15-21	22-28	06-12	13-19	20-26	27 июн. - 2 авг		03-09	10-16
1	О																																																						
2	О																																																						
3	О																																																						

водные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	35	1260	16	576	19	684		4	11	52	
2 курс	26	936	12	432	14	504		14	10	52	
3 курс	18	648	10	360	8	288		11	2	43	
итого	79	2844	38	1368	41	1476		29	23	147	

уч.час.	4248
ПА	
ГИА	216
Итого	4464

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3384	864	216
нед	94	24	6

²Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

5.4. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции

Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология мяса и мясных продуктов.

Лаборатории:

химии;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
 актовый зал.

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «процессов и аппаратов пищевых производств».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «информационных технологий».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютеры, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащенные лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса

2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «технология мяса и мясных продуктов».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

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

Кабинет «библиотека» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Кабинет «актовый зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «химии».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	химическая посуда	технический паспорт
2	специальная мебель	технический паспорт
3	лупы	технический паспорт
4	штативы	технический паспорт
5	фильтры	технический паспорт
6	мешалки и встряхиватели	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «автоматизации технологических процессов».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	Датчики технологических параметров	технический паспорт
2	Измерительные приборы давления, расхода, температуры	технический паспорт
3	Промышленные датчики уровня	технический паспорт
4	Приборы и методы измерения давления	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «метрологии и стандартизации».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	средства измерения электрических величин	технический паспорт
2	средства измерения геометрических размеров	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и	паспорт лаборатории

	дополнительной литературы	
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства

и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Технология продуктов питания животного происхождения» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Технология продуктов питания животного происхождения.

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее

25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства³.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООП.01 Русский язык ООП.02 Литература ООП.03 Математика ООП.04 Иностранный язык ООП.05 Информатика ООП.06 Физика ООП.07 Химия ООП.08 Биология ООП.09 История ООП.10 Обществознание ООП.11 География СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности	25
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности СГ.07 Татарский язык делового общения СГ.08 Русский язык и культура речи СГ.09 Основы философии ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	25
3	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	25
4	1С: Предприятие	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели

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

³ Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных

в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
код и наименование специальности

Матрица компетенций выпускника

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Код и наименование специальности

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения		
		Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	Обеспечение деятельности структурного подразделения
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения				
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	ПК 1.2	ПК 2.2	
	ТФ А/03.4		ПК 2.1 ПК 2.2	ПК 3.3
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4		ПК 2.3	
ОТФ С Организационно-технологическое	ТФ С/01.5	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
				ПК 3.2
				ПК 3.3
				ПК 3.4

обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях				ПК 3.5
	ТФ С/03.5	ПК 1.1		ПК 3.1
				ПК 3.4
				ПК 3.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
код и наименование специальности

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя

Общество с ограниченной ответственностью «АГРОСИЛА. Челны - МПК»

наименование организации-работодателя

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Набережночелнинский технологический техникум»

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения
дополнительного профессионального блока**

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

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

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя (ей)
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения		Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы
ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4	ПК 4.2
		ПК 4.3
	ТФ А/03.4	ПК 4.1
		ПК 4.3

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Корпоративные компетенции ⁴	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Планирование и организация деятельности	-	-	+	ОК 02
КК.02 Ответственность и исполнительность	-	-	+	ОК 03, ОК 06
КК.03 Ориентация на результат	-	-	+	ОК 03
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	-	-	+	ОК 04
КК.05 Активность, инициативность	-	-	+	ОК 01, ОК 06

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

⁴ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК.01 Планирование и организация деятельности	<i>Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.</i>
КК.02 Ответственность и исполнительность	<i>Обладает высокой исполнительской дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач</i>
КК.03 Ориентация на результат	<i>Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.</i>
КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	<i>Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях</i>
КК.05 Активность, инициативность	<i>Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, безразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.</i>

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	<i>ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>		Навыки:
		Н.4.1.1	<i>Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку</i>
		Н.4.1.2	<i>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</i>
		Н.4.1.3	<i>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</i>
		Н.4.1.4	<i>Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании</i>
		Н.4.1.5	<i>Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</i>
			Умения:
		У.4.1.1	<i>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований</i>
		У.4.1.2	<i>Определять категории упитанности птицы</i>
		У.4.1.3	<i>Определять дефекты обработки</i>
		У.4.1.4	<i>Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу</i>
		У.4.1.5	<i>Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий</i>
		У.4.1.6	<i>Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов</i>
		У.4.1.7	<i>Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий</i>
		У.4.1.8	<i>Контролировать температурные параметры процессов</i>
			Знания:
		3.4.1.1	<i>Устройство и правила эксплуатации оборудования</i>
		3.4.1.2	<i>Режимы технологической обработки мясoproдуктов в зависимости от качества сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций</i>
		3.4.1.3	<i>Правила подбора сырья</i>

		3.4.1.4	<i>Рецептуры рассолов</i>
		3.4.1.5	<i>Режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов</i>
		3.4.1.6	<i>Нормы выхода продукции</i>
<i>ПК 4.2 Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>			Навыки:
		Н.4.2.1	<i>технического обслуживания оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>
			Умения:
		У.4.2.2	<i>подготавливать технологическое оборудование к работе</i>
		У.4.2.3	<i>выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения</i>
			Знания:
		3.4.2.1	<i>устройство и принцип действия различных типов оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>
	3.4.2.2	<i>требования безопасности к ведению работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы</i>	
<i>ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий</i>			Навыки:
		Н.4.3.1	<i>Ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде</i>
			Умения:
		У.4.3.1	<i>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы</i>
		У.4.3.2	<i>Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</i>
		У.4.3.3	<i>Применять компьютерные и телекоммуникационные средства</i>
		У.4.3.4	<i>Применять инструменты и методы Бережливого производства</i>
			Знания:
		3.4.3.1	<i>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы</i>
		3.4.3.2	<i>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>
	3.4.3.3	<i>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при изготовлении полуфабрикатов из</i>	

			<i>мяса птицы, в том числе в электронном виде</i>
		3.4.3.4	<i>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы)	330	292	2-3
ПМ.00	Профессиональный цикл	330	292	2-3
ПМ.04	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	330	292	2-3
МДК.04.01	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	70	44	2-3
МДК.04.02	Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	38	26	2-3
УП.04.01	Учебная практика	72	72	2-3
ПП.04.01	Производственная практика	144	144	2-3
ПА.04	Промежуточная аттестация	6	6	2-3
Итого:		330	292	2-3

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров Выделения филе, окорочков ручным способом Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. Замораживания тушек	УП.04	Учебная практика	72	3-6	По перечню предприятий	

	птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы Расчет базовых характеристик рецептуры продукта с использованием прикладного программного обеспечения						
2	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов Термическая обработка натуральных полуфабрикатов Расчета компонентов фарша для производства рубленых	ПП.04	Производственная практика	144	3-6	По перечню предприятий	

<p>полуфабрикатов Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы Распределение</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов</p> <p>Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов</p> <p>Учет складских операций с использованием прикладного программного обеспечения</p>						
---	--	--	--	--	--	--

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности **Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 4	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы
ПК 4.1	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
ПК 4.2	Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
ПК 4.3	Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.4.1.1	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н.4.1.2	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н.4.1.3	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
	Н.4.1.4	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н.4.1.5	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

	Н.4.2.1	Технического обслуживания оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
	Н.4.3.1	Ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде
Уметь	У.4.1.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У.4.1.2	Определять категории упитанности птицы
	У.4.1.3	Определять дефекты обработки
	У.4.1.4	Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу
	У.4.1.5	Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий
	У.4.1.6	Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов
	У.4.1.7	Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий
	У.4.1.8	Контролировать температурные параметры процессов
	У.4.2.2	подготавливать технологическое оборудование к работе
	У.4.2.3	выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения
	У.4.3.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
	У.4.3.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.4.3.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.4.3.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
Знать	3.4.1.1	Устройство и правила эксплуатации оборудования
	3.4.1.2	Режимы технологической обработки мясопродуктов в зависимости от качества сырья в соответствии с требованиями технологических инструкций
	3.4.1.3	Правила подбора сырья
	3.4.1.4	Рецептуры рассолов
	3.4.1.5	Режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов
	3.4.1.6	Нормы выхода продукции
	3.4.2.1	Устройство и принцип действия различных типов оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
	3.4.2.2	Требования безопасности к ведению работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы
	3.4.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы
	3.4.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
	3.4.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в

		электронном виде
	3.4.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 330
 в том числе в форме практической подготовки 292
 Из них на освоение МДК 104
 в том числе самостоятельная работа
 практики, в том числе учебная 72
 производственная 144
 Консультации 4
 Промежуточная аттестация 6

	практика										
	Промежуточная аттестация	6	6								
	Консультации	4							4		
	Всего:	330	292	104	68	-	-	6	4	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.		274 / 248		
МДК 04.01. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы		70 / 44		
Тема 1. 1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	Содержание	8		
	1. Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Приемка всех видов птицы.	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01	У.4.1.1
	2. Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.			У.4.1.2
	3. Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.			У.4.1.3
	4. Требования к категориям тушек птицы.	2		У.4.1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		У.4.1.5
	1. Практическое занятие. Изучение особенности строения тушки курицы.	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01	У.4.1.1
2. Практическое занятие. Изучение составных частей тушек птицы.		У.4.1.2		
	2	У.4.1.3		
			У.4.1.4	
			У.4.1.5	
			3.4.1.3	
Тема 1. 2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.	Содержание	16		
	1. Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.1.1
	2. Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов.	2		Н.4.1.2
	3. Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.	2		У.4.1.6
		У.4.1.7		
			У.4.1.8	
			3.4.1.2	

	4. Охлаждение и замораживание мяса птицы.			3.4.1.3 3.4.1.4 3.4.1.5 3.4.1.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	1. Практическое занятие. Сортировка мяса птицы.	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.1.1
	2. Практическое занятие. Выделения филе от тушки птицы.	2		Н.4.1.2
	3. Практическое занятие. Технология охлаждения и замораживание.	2		У.4.1.6
	4. Лабораторное занятие. Разделка тушек птицы	2		У.4.1.7
	5. Лабораторное занятие. Отделение грудки и выделение филе.	2		У.4.1.8
				3.4.1.2
			3.4.1.3	
			3.4.1.4	
				3.4.1.5
				3.4.1.6
Тема 1. 3	Содержание	16		
Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы	1. Выбор сырья для производства формованных и эмульгированных продуктов	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.1.1
	2. Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов			Н.4.1.2
	3. Созревание формованных и эмульгированных продуктов			Н.4.1.3
	4. Формирование структуры формованных и эмульгированных продуктов	У.4.1.5		
	5. Условия климатизации сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов	У.4.1.6		
	6. Дозревание и хранение формованных и эмульгированных продуктов	У.4.1.7		
		2	У.4.1.8	
			3.4.1.4	
			3.4.1.5	
			3.4.1.6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Практическое занятие. Составление технологических схем производства формованных и эмульгированных изделий из мяса птицы	2	ПК 4.1 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.1.1
	2. Практическое занятие. Составление технологических схем производства изделий из мяса птицы в панировке	2		Н.4.1.2
	3. Лабораторное занятие. Технологический процесс производства формованных и эмульгированных продуктов	2		Н.4.1.3
	4. Лабораторное занятие. Технологически процесс производства	2		У.4.1.5
				У.4.1.6
			У.4.1.7	
			У.4.1.8	

	формованных и эмульгированных продуктов			3.4.1.4 3.4.1.5 3.4.1.6
Тема 1. 4 Оборудование, используемое для производства полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	18		
	1. Оборудование необходимое для подготовки сырья	2	ПК 4.2 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.2.1 У.4.2.2 У.4.2.3 3.4.2.1 3.4.2.2
	2. Оборудование необходимое для посола	2		
	3. Оборудование необходимое для приготовления фарша	2		
	4. Оборудование необходимое для формования	2		
	5. Оборудование необходимое для термической обработки	2		
	6. Оборудование необходимое для контроля качества готовой продукции	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	1. Практическое занятие. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	ПК 4.2 ОК 1-5,7,9 КК.01-05	Н.4.2.1 У.4.2.2 У.4.2.3 3.4.2.1 3.4.2.2
	2. Лабораторное занятие. Правила обслуживания оборудования необходимого для подготовки сырья	2		
	3. Лабораторное занятие. Правила обслуживания оборудования необходимого для посола	2		
	4. Лабораторное занятие. Правила обслуживания оборудования необходимого для приготовления фарша	2		
	5. Лабораторное занятие. Правила обслуживания оборудования необходимого для формования	2		
	6. Лабораторное занятие. Правила обслуживания оборудования необходимого для термической обработки	2		
Тема 1.5 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание	12		
	1. Виды тары для упаковки и санитарные требования.	2	ПК 4.2 ОК 1-5,7,9 КК.03	Н.4.2.1 У.4.2.2 У.4.2.3 3.4.2.1 3.4.2.2
	2. Способы упаковки изделий из мяса птицы.			
	3. Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.			
	4. Фасование и упаковывание готовых изделий. Оборудование.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Практическое занятие. Качество продукции на примере ассортимента натуральных полуфабрикатов	4	ПК 4.2 ОК 1-5,7,9 КК.03	Н.4.2.1 У.4.2.2 У.4.2.3 3.4.2.1
	2. Лабораторное занятие. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы. Процесс упаковывания	2		

	полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.			3.4.2.2
	3. Лабораторное занятие. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы.	2		
Дифференцированный зачет		2		
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов 2. Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов 3. Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров 4. Выделения филе, окорочков ручным способом 5. Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов 6. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов 7. Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. 8. Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы 9. Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы		66	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	У.4.1.1 У.4.1.2 У.4.1.3 У.4.1.4 У.4.1.5 У.4.1.6 У.4.1.7 У.4.1.8 У.4.2.2 У.4.2.3 3.4.1.1 3.4.1.2 3.4.1.3 3.4.1.4 3.4.1.5 3.4.1.6 3.4.2.1 3.4.2.2
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. 2. Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией 3. Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов 4. Термическая обработка натуральных полуфабрикатов 5. Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов 6. Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов 7. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания		138	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04, КК.05	Н.4.1.1 Н.4.1.2 Н.4.1.3 Н.4.1.4 Н.4.1.5 Н.4.2.1 У.4.1.1 У.4.1.2 У.4.1.3 У.4.1.4 У.4.1.5 У.4.1.6

8. Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания				У.4.1.7
9. Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов				У.4.1.8
10. Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы				У.4.2.2
11. Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы				У.4.2.3
12. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов				3.4.1.1
13. Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы				3.4.1.2
14. Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы				3.4.1.3
15. Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				3.4.1.4
16. Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов				3.4.1.5
Раздел 2. Технологические и учётные задачи на предприятиях мясной промышленности		50 / 38		3.4.1.6
МДК.04.02 Автоматизация процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		38 / 26		3.4.2.1
Тема 1.1	Содержание	8		3.4.2.2
Технологические и учётные задачи на предприятиях мясной промышленности	1. Ведение реестра нормативных, оперативных (рабочих), утвержденных рецептур мясных изделий;	2	ПК 4.3 ОК 1-5, 7, 9 КК.01-05	Н.4.3.1
	2. Расчет базовых характеристик рецептуры продукта (показатели качества: содержание белка, жира, углеводов, влаги, энергетической ценности, рН и проч.; выход готового продукта;	4		У.4.3.1
	3. Решение технологических задачи производства, связанные с качеством и ценой продукта;	2		У.4.3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26		У.4.3.3
	1. Практическое занятие. Расчет выхода готовой продукции	6	ПК 4.3 ОК 1-5, 7, 9 КК.01-05	У.4.3.4
	2. Практическое занятие. Расчет базовых характеристик рецептуры продукта	6		3.4.3.1
	3. Практическое занятие. Оперативный учет, контроля и автоматизации процессов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	6		3.4.3.2
4. Практическое занятие. Учет складских операций;	4	3.4.3.3		
5. Практическое занятие. Расчет экономических показателей	4	3.4.3.4		

	изготавливаемой продукции.			3.4.3.4
Дифференцированный зачет		2		
Учебная практика раздела 2 Виды работ 1. Расчет базовых характеристик рецептуры продукта с использованием прикладного программного обеспечения		6	ПК 4.3 ОК 1-5, 7, 9 КК.01-05	Н.4.3.1 У.4.3.1 У.4.3.2 У.4.3.3 У.4.3.4 3.4.3.1 3.4.3.2 3.4.3.3 3.4.3.4
Производственная практика раздела 2 Виды работ 1. Учет складских операций с использованием прикладного программного обеспечения		6	ПК 4.3 ОК 1-5, 7, 9 КК.01-05	Н.4.3.1 У.4.3.1 У.4.3.2 У.4.3.3 У.4.3.4 3.4.3.1 3.4.3.2 3.4.3.3 3.4.3.4
Промежуточная аттестация (демонстрационный экзамен)		6		
Всего		330		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Фаршемешалка	Размерные параметры: высота, не более см 30; ширина, не более см 51; глубина, не более см 23 Объем дежи, не более л: 11
	Стол производственный	Вид: Островной; Высота: ≥ 800 и < 850 мм; Длина: ≥ 1800 ; Ширина: ≥ 650 и < 700 мм; Наличие полок: да; Наличие борта: нет; Наличие встроенной мойки: нет
	Мясорубка	Тип системы измельчения: Полуунгер.

		Производительность, кг/ч: ≥ 100 и < 200 . Мощность: ≥ 1 и < 2 Киловатт; Класс энергетической эффективности: A+; Дополнительные функции: Насадка для формования, набивки штучных мясных изделий; Необходимое напряжение сети: 220 В; Тип подачи: ручной; Количество скоростей: Односкоростная; Наличие режима реверс: да; Наличие функции защиты от перегрузки: да.
	Куттер	Объем чаши: не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость: 1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240x310x460 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0,75 кВт
	Блендер	Максимальная мощность; ≥ 500 и ≤ 1000 Ватт, Беспроводной: нет; Вакуумный: нет Насадки: Измельчитель; Материал погружной части: Металл; Материал кувшина: Пластик; Дорожная бутылка в комплекте: нет
	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	Габаритные размеры не более: Ширина, мм 1200, Глубина, мм 560, Высота, мм 1800. Конструкция дверей купе Максимальная нагрузка на полку не менее 50 кг
	Дегидратор	Размерные параметры не боллл 410x295x290мм, 220В, 0,5кВт, не менее 6 уровней, таймер 0-24 часа, темп. режим +20/+90град, размер решеток в комплекте не более 290x290мм, сенсорная панель управления. Температура: от 30 до 90 °C Напряжение: 220 В Мощность: 0,5 кВт
	Гриль саламандра	Общие характеристики Подключение: Электричество Исполнение: С подвижной верхней частью Управление: Механическое t режим, °C: +50...+300 Таймер: Нет Поддон для крошек: Да Материал корпуса: Нержавеющая сталь Мощность, кВт: 2.8 Напряжение, В
	Весчинатор с термометром	1,5 из нержавеющей стали
	Шкаф холодильный	Объем: > 600 и ≤ 800 л3; Количество камер: 1 шт; Температурный режим: Среднетемпературный; Конструкция двери: Распашная; Материал двери: стекло; Наличие морозильной: нет камеры
	Шкаф морозильный	Объем: > 600 и ≤ 800 л3; 735x960x1996 Верхнее расположение агрегата Электрическая оттайка 4 полки, замок, подсветка GN2/1
	Шкаф сушильный лабораторный электрический с терморегулятором	Объем рабочей камеры, л, не менее 80 Диапазон рабочих температур, градусов °C От 50 до 200 Предельное отклонение температуры в контрольной

	<p>точке рабочей камеры от заданной температуры, °С, не более ±6</p> <p>Точность поддержания температуры в рабочей камере в установившемся режиме, не хуже, °С ±3</p> <p>Время нагрева до максимальной температуры, мин, не более 30</p> <p>Установленная мощность, кВт 1,6</p> <p>Время непрерывной работы, ч, не менее 16</p> <p>Масса, кг, не более 27</p> <p>Средний срок службы, лет, не менее 10</p>
Зонт вытяжной	<p>Совместимое изделие с шкафом сушильный</p> <p>Номинальная суммарная мощность зонта, Вт 120</p> <p>Номинальное напряжение, В 230</p> <p>Тип фильтра лабиринтный</p> <p>Воздухопроизводительность, м3/ч 1400</p> <p>Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4</p> <p>Количество установленных вентиляторов, шт. 1</p> <p>Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 1</p>
Цифровой биологический микроскоп	<p>Способ наблюдения: Тринокулярный, Строение оптической схемы: Строение оптической схемы, Максимальное увеличение, кра: $\tau \geq 1000$, Разрешение камеры, Мпиксель: ≥ 3, Тип матрицы: TFT, Разъем входа/выхода: USB, TV. Фокусировка: Автоматическая. Масштабирование: Автоматическое, Подсветка: Верхняя, светодиодная с регулировкой яркости, кольцевой свет, Тип осветителя: Светодиод, Расположение осветителя: Верхнее, Регулируемая подсветка: да, Конструкционные особенности: Предметный столик с препаратодержателями и измерительной шкалой, Крепление на штатив, Сменный окуляр, ЖК-экран. Излучение светодиодов: Ультрафиолетовое, Поддержка карт памяти: microSDHC, Питание: От сети, Функциональные особенности: Фото- и видеосъемка, Инфракрасный отсекающий фильтр, Диффузор, Расширение динамического диапазона, Автоматическое определение увеличения, Встроенный поляризационный фильтр</p>
Шкаф шоковой заморозки	<p>Габаритные размеры: не более 800x800x1650 мм</p> <p>Вместимость: 10 уровней под GN1/1</p> <p>Режим замораживания: от +90 °С до -18 °С</p>
Термометр инфракрасный	<p>Подходит для измерения температуры при темперировании шоколада, Т от -50 до + 420С</p>
Автомат котлетный	<p>Характеристики не более: Высота, см 30, Ширина, см 51, Глубина, см 23</p> <p>Объем дежи, л: 11, Загрузка, кг: 7.5</p> <p>Мощность, кВт: 0.3</p> <p>Материал емкости: Нержавеющая сталь</p> <p>Количество скоростей: 1</p> <p>Установка: Настольная, Привод, Электрический</p>

		Реверс: Нет Материал корпуса: Нержавеющая сталь Напряжение, В 220 Опрокидывание Нет
	Погружной термостат	Тип погружной. Объем воды не менее 5 не более 40 л Температурный режим от 25 до 90 °С. Напряжение 220 В. Мощность 2 кВт
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4 ;
	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Программно-аппаратный комплекс "Мясные полуфабрикаты"	Программно-аппаратный комплекс предназначен для изучения процессов настройки и наладки производственной линии, а также контроля производственных процессов и мониторинга состояния во время ее работы. В программе реализована анимированная трехмерная модель-симулятор производственной линии, отображающая следующие производственные процессы: измельчение, посол, приготовление фарша, формование, термическая обработка. Позволяет наглядно отображать принцип работы деталей и узлов, отслеживать и изменять параметры основных элементов, имитировать неисправности и отклонения рабочих параметров от заданных. Позволяет изучать следующие этапы производства: - Прием сырья - Разделка - Измельчение - Посол - Приготовление рубленых полуфабрикатов Аппаратная часть с характеристиками: Максимальное количество процессоров: ≥ 2 ; Количество установленных процессоров: ≥ 2 ; Поддерживаемая архитектура набора команд процессора: x86-64;

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

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

Наименование рабочего места, участка «Технология мяса и мясных продуктов»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Ињектор	Qunther тип PИH 26
2	Массажер	модель GR-
3	Ледогенератор	модель GB 1555W
4	Волчок	модель JR-D120
5	Мешалка	модель ZKJB-150
6	Куттер	модель Swipper 80-S
7	Шприц-наполнитель	«REX» RVF 750 2006
8	Панировочная машина	модель SXJ 200-II
9	Формовка котлет	модель PATTY 100-II
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А. А. Славянский, А. Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2020. — 238 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/934835> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6. — URL: <https://book.ru/book/943824> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст : электронный.

3. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-11724-8. — URL: <https://book.ru/book/949613> (дата обращения: 09.06.2023). — Текст : электронный

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для СПО / В.И.Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович : под.ред. В.И. Криштафович. - Санкт-Петербург : Лань, 2021.-432 с. ISBN 978-5-8114-8437-9

5. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. - Санкт-Петербург, 2020. - Режим доступа: <http://elanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. - 2020. - Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. - Москва, 2020. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. - Москва, 2020. Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : РИПО, 2021. — 127 с. : ил. - ISBN 978-985-7253-45-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247152> (дата обращения: 10.12.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

3. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019 - 472 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86529.html>

4. Бурова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93570.html>

5. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - Режим доступа: по подписке. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>

6. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>

7. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный

практикум : учебное пособие / Ю. В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1.

8. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456403>

Дополнительные источники:

9. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку – регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями – упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании – маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании – демонстрация умения подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований – демонстрация умения определять категории упитанности птицы – демонстрация умения определять дефекты обработки – демонстрация умения сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу – демонстрация умения выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий – демонстрация умения осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов – демонстрация умения процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий – демонстрация умения контролировать температурные параметры процессов 	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен</p>
<p>ПК 4.2</p>	<p>– ведение технического обслуживания</p>	

<p>Контролировать соблюдение режимов изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p>	<p>оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умения подготавливать технологическое оборудование к работе – демонстрация умения выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения 	
<p>ПК 4.3 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе составления фарша для колбасных и других изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – ведение учетно-отчетной документации по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе в электронном виде – демонстрация умения использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы – демонстрация умения использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального – демонстрация умения применять компьютерные и телекоммуникационные средства – демонстрация умения применять инструменты и методы бережливого производства 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ;</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 03 Планировать и</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность,</p>	

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	