

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»

Образовательная программа
одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол № 10 от 23.05.2024 г.

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
_____ С. М. Сычёв

23. 05. 2024 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа среднего профессионального образования
Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Брянская область, 2024 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена 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 Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343.

Образовательная программа 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.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ»
наименование организации

Разработчики: Заместитель директора по учебной работе центра СПО
Панаскина Л.А.
Заведующая отделением Ромашина Н.В.

Экспертная организация: АО «Брянский мясокомбинат»
Исполнительный директор _____ Куян Т.Н.

23.05.2024 г.

МП

РЕЦЕНЗИЯ

**на образовательную программу среднего профессионального образования - программу
подготовки специалистов среднего звена
квалификация выпускника «Техник - технолог»
по специальности подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения**

Рецензируемая образовательная программа СПО - Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 343 от 18 мая 2022 года.

Образовательная программа СПО ППССЗ разработана Мичуринским филиалом и утверждена ФГБОУ ВО Брянский ГАУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Цель образовательной программы СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства мяса, мясных продуктов, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Срок освоения образовательной программы СПО ППССЗ составляет 3 года и 10 месяцев в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Трудоемкость образовательной программы СПО ППССЗ составляет 1476 часа на 1 курсе (Общеобразовательная подготовка) и 4464 часа на 2...4 курсах, что составляет за весь период обучения 5940 часов.

Образовательная программа СПО - Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общееобразовательный цикл;
- социально- гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Разработанная образовательная программа СПО - Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает учебную практику, производственную (по профилю специальности) практику и производственную (преддипломную) практику в объеме 900 часов. Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Образовательная программа СПО - Программа подготовки специалистов среднего звена включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием

обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Он позволяет выдерживать объем учебной нагрузки в размере 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы по освоению образовательной программы. Объем каникулярного времени соответствует стандарту, в том числе по 2 недели приходится на зимний период.

Дисциплины учебного плана реализуемой образовательной программы СПО формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав, 70 % которого имеют высшую категорию. Все преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Реализуемый образовательной программой СПО учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данному направлению.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов агропромышленного комплекса. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов, экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов т.п.;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине закреплены в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца обучения.

Разработанная образовательная программа СПО - Программа подготовки специалистов среднего звена в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки специалиста среднего звена. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рецензент: АО «Брянский мясокомбинат»
наименование предприятия/организации

Исполнительный директор _____ Куян Т. Н.
должность, Ф.И.О., подпись, печать

23.05.2024 г.

Обновление Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, утвержденной ректором университета 18 мая 2023 года.

**Дополнения и изменения к Основной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена на 2024- 2025 учебный год по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения**

В Основную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена внесены следующие изменения:

1. В рабочих программах УД, ПМ, УП, ПП отредактированы списки литературы с учетом нового поступления в библиотечный фонд.

2. Обновлены темы курсовых работ и ВКР.

3. Внесены изменения в кадровый состав на 2024-2025 уч. год.

4. Внесены изменения в ФОС дисциплин, ПМ, практик.

5. Обновлена база предприятий для прохождения обучающимися практик.

6. Обновлены учебно-методические и информационные материалы.

7. Обновлена материально-техническая база филиала.

Дополнения и изменения в Основную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обсуждены на заседании методического Совета филиала

« 16 » мая 2024 г. (протокол № 5).

Председатель _____ /Белоус И.Н./

Изменения и дополнения согласованы

От работодателя: АО «Брянский мясокомбинат»

(наименование организации/предприятия)

Исполнительный директор _____ Куян Т.Н.

(Ф.И.О., должность, подпись)

23.05.2024 г.

(м.п.)

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

По использованию вариативной части образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена с учетом региональных особенностей и требований работодателей

Специальность СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вариативная часть образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, объемом 30,1 процента (1280 час.) от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы распределена следующим образом:

В учебный план введены дисциплины:

- Культурология
- Химия,
- Математика,
- Инженерная графика и проектная деятельность,
- Электротехника и электронная техника,
- Общая биохимия,
- Охрана труда,
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,
- Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Обоснование необходимости введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин: *способствуют углублению знаний по профессиональным модулям, их отдельным темам и направлены на приобретение дополнительных умений и знаний, необходимых в работе техника-технолога и расширяют возможность трудоустройства.*

Для более углубленного изучения профессиональных модулей, предусмотренных ФГОС СПО, между ними распределено 534 часа., что дает возможность развития общих и профессиональных компетенций за счет расширения видов деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

СОГЛАСОВАНО:

Организация: АО «Брянский мясокомбинат»
наименование предприятия/организации

Исполнительный директор _____ Куян Т.Н.
должность, Ф.И.О., подпись, печать

23.05.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО- ППССЗ	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы СПО- ППССЗ	6
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы СПО- ППССЗ	19
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы СПО – ППССЗ	23
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.	
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	32
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы СПО- ППССЗ	34

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования - Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ООП СПО - ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО - ППССЗ 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.

ООП СПО - ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО - ППССЗ:

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

– Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 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 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

производство продуктов питания из мясного сырья;

производство молочной продукции.

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

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство продуктов питания из мясного сырья	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

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 среднего общего образования по квалификации «техник» – 4464 академических часов.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования, предусматривающей получение квалификации специалиста среднего звена «техник - технолог»: 5940 часов, срок обучения: 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации):

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	Производство продуктов питания из мясного сырья
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
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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и</p>

		проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; 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	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при

		<p>производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого</p>

		<p>уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или</p>
--	--	--

		<p>снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>

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

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

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

		количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p>Знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p>Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании</p>

		<p>основных показателей производства.</p> <p>Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p>
	<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	<p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин</p>

		<p>образования дефектов продукции.</p> <p>Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> <p>Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; первичной обработки сырья; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Умения: реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); организовывать работу коллектива и команды; У4-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; приемки сырья животного происхождения; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим</p>

		<p>при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
	<p>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.</p>	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; требования охраны труда; общие сведения о мясном скотоводстве; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; режимы первичной переработки мясного сырья; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения</p>

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования - Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее учебный план) - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г № 343, федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г № 413.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана. Продолжительность рабочей недели - пятидневная; учебные занятия по 45 мин, допускается формирование парами. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу.

Все виды проводимой учебной деятельности, требующей взаимодействия обучающегося и преподавателя отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана. Основными видами учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателями являются: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально - гуманитарного цикла основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства». Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет не менее 68 академических часов.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», "Процессы и аппараты", «Метрология и стандартизация», "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Общий объем общеобразовательной подготовки составляет 1476 часов. Данный объем образовательной программы направлен на достижение результатов, обозначенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО). Перечень учебных предметов определен в соответствии с ФГОС СОО с учетом профиля получаемой специальности. Профиль обучения - технологический. В учебном плане в структуре общеобразовательной подготовки предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся, выполняется обучающимися самостоятельно под руководством

преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно - исследовательской, социальной, художественно - творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, в течение одного года обучения.

Обязательная часть основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена (не менее 30 %) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Вариативная часть образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, объемом 30,1 процента (1280 час.) от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы распределена следующим образом: в учебный план введены дисциплины: «Культурология», «Математика», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Инженерная графика и проектная деятельность», «Химия», «Электротехника и электронная техника», «Общая биохимия», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Охрана труда». Обоснование необходимости введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин: способствуют углублению знаний по профессиональным модулям, их отдельным темам и направлены на приобретение дополнительных умений и знаний, необходимых в работе техника-технолога и расширяют возможность трудоустройства. Для более углубленного изучения профессиональных модулей, предусмотренных ФГОС СПО, между ними распределено 534 часов, что дает возможность развития общих и профессиональных компетенций за счет расширения видов деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов. Объем всех видов практик по профессиональным модулям составляет 900 часов. Производственная практика включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в профильных организациях. Длительность проведения преддипломной практики составляет 144 часа.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы

5.3. Рабочая программа воспитания

Воспитательный процесс по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период освоения основной образовательной программы, и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Организация воспитательного процесса основана на принципах:

- системности и целостности, учета единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы Университета (содержательной, процессуальной и организационной);
- природосообразности, приоритета ценности здоровья участников образовательных отношений, социально-психологической поддержки личности и обеспечения благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- культуросообразности образовательной среды, ценностно-смыслового наполнения содержания воспитательной системы и организационной культуры Университета, гуманизации воспитательного процесса;
- субъект-субъектного взаимодействия;
- приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социального партнерства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления, самостоятельности выбора вариантов направлений воспитательной деятельности;
- соответствия целей совершенствования воспитательной деятельности наличествующим и необходимым ресурсам;
- информированности, полноты информации, информационного обмена, учета единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

Воспитательный процесс по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Цель и задачи воспитания

Цель воспитательной работы - создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления, индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Для обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения созданы условия для личностного, профессионального и физического развития,

формирования у них социально значимых, нравственных качеств, активной гражданской позиции и моральной ответственности за принимаемые решения.

Задачи воспитательной работы:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок (ответственности, дисциплины, др.), социальных навыков (эмоционального интеллекта, скорости адаптации, коммуникации, умения работать в команде) и управленческих способностей (лидерство, управления временем, критического мышления, навыков принимать решения в критических ситуациях).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся для обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, в котором направления воспитательной работы представлены следующими модулями:

1. Модуль «Гражданско-правовое воспитание»
2. Модуль «Патриотическое воспитание»
3. Модуль «Духовно-нравственное воспитание»
4. Модуль «Культурно-просветительское воспитание»
5. Модуль «Научно-образовательное воспитание»
6. Модуль «Профессионально-трудовое воспитание»
7. Модуль «Экологическое воспитание»
8. Модуль «Физическое воспитание, формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия».
9. Модуль «Студенческое самоуправление»
10. Модуль «Взаимодействие с родителями»

Календарный план воспитательной работы разрабатывается и утверждается ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в Рабочей программе воспитания.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы СПО - ПССЗ

6.1. Требования к материально– техническому обеспечению образовательной программы.

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационно-коммуникационных технологий;
безопасности жизнедеятельности;
бережливого производства;
процессов и аппаратов пищевых производств;
технологии мяса и мясных продуктов;
технологического оборудования мясного производства;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
метрологии и стандартизации;
мясного и животного сырья и продукции.

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

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

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

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, реализующий программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение кабинетов

Наименование оборудованных учебных кабинетов	Оснащенность оборудованных учебных кабинетов
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда № 14 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (практических занятий, уроков, лекций, консультаций), для	Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет, общеобщественной противогаз, респиратор, аптечка индивидуальная, бинты, жгуты кровоостанавливающие, пакеты перевязочные, огнетушитель, учебный автомат, винтовка пневматическая, тренажер «Гоша». Экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector

<p>текущего контроля и промежуточной аттестации..</p>	<p>MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D). Программное обеспечение: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс (гос.контракт №2 от 06.04.2021). Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: Комплект плакатов по основам военной службы, стенды, комплект плакатов по гражданской обороне.</p>
<p>Кабинет иностранного языка № 20 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (практических занятий, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, телевизор. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: Учебные пособия, англо-русские и русско-английские словари, стенды, презентации в электронном варианте, диски с видеофильмами.</p>
<p>Кабинет иностранного языка №29 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (практических занятий, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: Грамматические таблицы, стенды, словари, презентации в электронном варианте, диски с видеофильмами</p>
<p>Мультимедийный кабинет №30 Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля.</p>	<p>Основное оборудование: Столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя. Система 87" ActivBoard 387 Pro Mount DLP на отдельном настенном креплении, ПО ActivInspire (+ встроенные колонки и проектор). Ноутбук (ПЭВМ hp 650 <C5C49EA#ABC> i3 2328M /4/320/ DVD-RW/WiFi/BT/ Win8Pro/15.672,32 кг) с выходом в сеть Интернет. Программное обеспечение: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010 (договор 14-0512 от 25.05.2012), Яндекс.Браузер (бесплатное\свободно распространяемое).</p>
<p>Лаборатория информатики информационных технологий профессиональной деятельности № 25. Учебная аудитория для проведения учебных занятий (практических занятий), для текущего контроля.</p>	<p>Основное оборудование: Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ИТР Business – 15 шт. с выходом в сеть Интернет. Программное обеспечение: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), 1С:Предприятие 8 (лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс. Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10 (контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017), GIMP(бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project (бесплатное\свободно распространяемое).</p>

	распространяемое), СПС Консультант Плюс (гос.контракт №2 от 06.04.2021), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler (бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip (бесплатное\свободно распространяемое).
<p>Кабинет информационно-коммуникационных технологий № 26</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Основное оборудование:</p> <p>Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет, переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert (договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip (бесплатное\свободно распространяемое).</p> <p>Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине:</p> <p>Комплект таблиц, альбом учебный.</p>
<p>Кабинет социально-экономических дисциплин № 33.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, практических занятий, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Основное оборудование:</p> <p>Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет, экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс (гос.контракт №2 от 06.04.2021), Project Expert (договор Tr000128238 от 12.12.2016).</p> <p>Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине:</p> <p>Стенды, комплект презентаций по темам, таблицы, портреты философов, биографический словарь, глоссарий, портреты исторических деятелей, комплект карт по всеобщей истории, комплект презентаций, схемы, учебные фильмы, экспонаты музейной комнаты.</p>
<p>Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 18.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, практических занятий,</p>	<p>Основное оборудование:</p> <p>стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет;</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Microsoft Windows 7 (Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран</p>

<p>консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D), Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: комплект электронных схем «Виды деловых документов», образцы документов.</p>
<p>Спортивный зал</p>	<p>Основное оборудование: Мячи баскетбольные для учебного процесса, мячи баскетбольные для секционных занятий, баскетбольная форма (юноши, девушки), манишки, мячи волейбольные для учебного процесса, мячи волейбольные для секционных занятий, сетка волейбольная, волейбольная форма (юноши, девушки), мячи футбольные, сетки футбольные, бутсы футбольные, футбольная форма, манишки, биты для игры в русскую лапту, мячи для игры в русскую лапту, шиповки легкоатлетические, скакалки, секундомеры, стартовые колодки, ракетки, шарики, сетки, помост для гиревого спорта, гири 16 кг, гири 24 кг, гири 32 кг, весы для взвешивания, комплект лыж для учебных занятий, комплект лыж для учебно-тренировочного процесса (для сборных команд), лыжные комбинезоны, бадминтон (ракетки, воланчик, сетка), мячи набивные (от двух до пяти килограмм), обручи, скакалки, туристические палатки (одно-, двух-, трехместные), туристические рюкзаки, шахматы, шашки, гимнастическая шведская стенка, гимнастическая скамейка, навесные перекладины.</p>
<p>Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга №34 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: Стенды, плакаты, схемы, таблицы, комплект презентаций, практикум, карточки-задания, нормативно-правовые акты.</p>
<p>Лаборатория химии № 14. Учебная аудитория для проведения учебных занятий (лабораторных занятий, консультаций), для текущего контроля.</p>	<p>Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, демонстрационный стол, доска аудиторная, шкаф для химических реактивов, шкаф для химической посуды, сейф, стол для приборов, стол для весов, стол лабораторный, шкаф – стеллаж Лабораторное оборудование и приборы: Баня водяная, дистиллятор, рефрактометр, поляриметр, фотоэлектроколориметр, влагомер, весы аналитические, весы теххимические, холодильник бытовой, огнетушитель, штативы металлические, оснащенные наборами лапок и колец, сушилка для стеклянной посуды, шкаф вытяжной, шкаф сушильный, термостат, муфельная печь, мойка; Лабораторные принадлежности и посуда: спиртовая горелка, трубки стеклянные, фарфоровые треугольники,</p>

	штативы для пробирок, шпатели металлические, ложки пластмассовые для сыпучих продуктов, микрошпатель, пробирки лабораторные, стаканы химические, колбы конические Эрленмейера, воронка стеклянная коническая, бюксы, стаканчики для взвешивания, эксикатор, склянки для реактивов, склянки с тубусом, колбы, стекла часовые, кристаллизатор, трубки хлоркальциевые, предметные стекла, фарфоровая чаша, ступка фарфоровая с пестиком, бумага индикаторная универсальная, бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, держатели для пробирок, карандаш из воска по стеклу, палочки стеклянные, пинцет, пробки резиновые, резиновые перчатки, сетка асбестовая металлическая, контейнер для речного песка, аптечка для оказания первой медицинской помощи; химические реактивы в соответствии с рабочей программой.
Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 16. Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Основное оборудование: Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет, экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D). Программное обеспечение: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс (гос.контракт №2 от 06.04.2021), Project Expert (договор Tr000128238 от 12.12.2016). Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: Нормативно-правовые документы, схемы, презентации, видеофильмы,
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 12 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (лабораторных занятий, консультаций), для текущего контроля.	Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся. Лабораторное оборудование и приборы: автоклав, термостаты, сушильный шкаф, микроскопы, петли бактериологические, водяная баня, весы аналитические, весы теххимические, штативы металлические, редуктазник, термометры, бытовой холодильник, аппарат для сушки слайдов, спиртовки; реактивы, питательные среды, красители, физиологический раствор; лабораторная посуда: пробирки лабораторные, пипетки, чашки Петри, предметные стекла, покровные стекла, стаканы химические с носиком, колбы конические Эрленмейера; Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: инструкционные карты, стенды, плакаты.
Кабинет Бережливого производства Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, консультаций), для	Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: плакаты, схемы, стенды, схемы автоматизации, инструкционные

<p>текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>карты, комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики); ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет; Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 (Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)</p>
<p>Лаборатория метрологии и стандартизации Учебная аудитория для проведения учебных занятий (лабораторных занятий, практических занятий, консультаций), для текущего контроля.</p>	<p>Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, средства измерения электрических величин; средства измерения геометрических размеров; раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»; видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация». Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 (Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)</p>
<p>Кабинет технологического оборудования мясного производства № 12а Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, практических занятий, консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации..</p>	<p>Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, ноутбук ASUS K50AF с выходом в сеть Интернет; Программное обеспечение: Microsoft Windows 7(Контракт №0327100004511000026-45788 от 06.06.2011), LibreOffice(бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое); экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey; мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D) Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: плакаты, схемы, стенды, схемы автоматизации, инструкционные карты.</p>
<p>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов № 17 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (уроков, лекций, практических занятий,</p>	<p>Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук</p>

консультаций), для текущего контроля и промежуточной аттестации.	ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015)) Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: стенды, схемы, презентации, видеофильмы.
Лаборатория мясного и животного сырья и продукции № 4 Учебная аудитория для проведения учебных занятий (лабораторных занятий, консультаций), для текущего контроля.	Основное оборудование: стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, микроскопы, готовые микропрепараты, муляжи, аналитические весы, инструкционно-технологические карты, лабораторная посуда, скелеты животных и птиц, разборные модели костей домашних мелких животных и птиц, муляжи органов и тканей, сухие и влажные препараты органов и тканей, шкаф холодильный «Капри», морозильная ларь «Снеж» «МЛК-350», весы порционные 6 кг Гастроном МТ6, бойлер «Аристон», стеллаж кухонный СТК-950/400-ЮТ 950*400*1600, разделочные столы, нож универсальный ширина лезвия 34 мм, магнитный держатель для ножей, доска разделочная 50*35*18, миска 20 см, 2 л., миска 24 см, миска 26 см, 3 л., миска 30 см, 5 л., лоток мелкий 40*30 2 см, гастроемкость 2 л., гастроемкость 6,5 л., раковина, мойка 2-х секционная, шкаф, шкаф встроенный, огнетушитель.
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет Помещение для самостоятельной работы	Основное оборудование: Посадочные места на 50 человек, компьютеры с выходом в Интернет, комплект лицензионного программного обеспечения, принтер, сканер, тематические выставки, проектор, экран. Программное обеспечение: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010 (договор 14-0512 от 25.05.2012), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс (гос.контракт №2 от 06.04.2021), графический редактор Gimp (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project (бесплатное\свободно распространяемое), Налогоплательщик ЮЛ (бесплатное\свободно распространяемое). Библиотечный фонд.
Актовый зал Помещения для воспитательной работы	Оборудование: Блоки стульев на 250 посадочных мест, акустическая система, радиомикрофоны, усилитель, проектор, экран, осветительная система.

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования - Программы подготовки специалистов среднего звена предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей или в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы СПО - ПССЗ

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

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

Образовательная программа среднего профессионального образования - Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Требования к практической подготовке обучающихся

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется 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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, 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, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы СПО - ППССЗ

Реализация образовательной программы СПО - ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками филиала, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности или других областей профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют дипломный проект (работу) и сдают демонстрационный экзамен.

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

Для государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации разрабатываемый оператором согласно п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

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

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы среднего профессионального образования - ПШССЗ

ФИО	Организация, должность	
Шевцова Э.Н.	Заместитель генерального директора по производству « ООО Брянский мясоперерабатывающий комбинат»	
Панаскина Л.А.	Заместитель директора по учебной работе центра СПО	
Костикова С.В.	Заместитель директора по ПО и АХР	
Ромашина Н.В.	Заведующая отделением	