



*Министерство образования и науки Тамбовской области*

*Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-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**  
*код и наименование в соответствии с ФГОС*

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**

**Техник-технолог**

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

Утверждено Приказом ТОГБПОУ «Аграрно-  
технологический техникум»

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Тамбовский бекон»

протокол № 16 от 28.06.2024 г.

приказ № 113 от 01.07.2024 г.



Г.С. Пашина

подпись

/ И.В. Красиля

подпись

2024 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования 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 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет 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 содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организации-разработчики:

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Аграрно-технологический техникум» (ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»)

Общество с ограниченной ответственностью «Тамбовский бекон»

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>1</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>6</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>1</b>
4.1. Общие компетенции	1
4.2. Профессиональные компетенции	3
4.3. Матрица компетенций выпускника	25
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>35</b>
5.1. Учебный план	35
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	40
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	43
5.4. Календарный учебный график	46
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	48
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	48
5.7. Практическая подготовка	48
5.8. Государственная итоговая аттестация	49
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>49</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	49
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	49
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	50
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	51

### **Перечень приложений к ОПОП-П:**

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

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы, реализуемая на базе среднего общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты 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 «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

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

Устав ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»;

Локальные нормативные акты образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<p>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»»;</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства";</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»»</p>	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<p>Прохождение обязательного медицинского осмотра.</p> <p>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда</p> <p>Лица не моложе 18 лет</p>	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения"	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	
	15141 Обвальщик мяса 3-го, 4-го разрядов	
Направленности (при наличии)	Производство продуктов питания из мясного сырья	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 8 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5616 часов	
Форма обучения	Очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>4212</b>	<b>2560</b>
общеобразовательные дисциплины	1476	320
социально-гуманитарный цикл	432	222
общепрофессиональный цикл	396	200
профессиональный цикл	1908	1818

в т.ч. практика:	900	900
- учебная	- 324	- 324
- производственная	- 576	- 576
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>	<b>1188</b>	<b>538</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	786	442
<i>ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных ("ООО Тамбовский бекон")</i>	66	18
<i>ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов ("ООО Тамбовский бекон")</i>	90	26
<i>ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ("ООО Тамбовский бекон")</i>	100	38
<i>ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ("ООО Тамбовский бекон")</i>	92	12
<i>ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности ("ООО Тамбовский бекон")</i>	48	
<i>ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса ("ООО Тамбовский бекон")</i>	318	312
<i>ПМ.06ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности ("ООО Тамбовский бекон")</i>	72	36
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	<b>216</b>	
<b>Всего</b>	<b>5616</b>	<b>3098</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

#### 3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических



			контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ СОрганизационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ С/03.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
2	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н	ОТФА - Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
			ОТФ В- Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
				ТФ В/01.5Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
				ТФ В/02.5Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
3	22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/01.4 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
				ТФ А/02.4Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности - Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
---------------------------------	-----------------------

Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ.01н. 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.02н. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	
<i>Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</i>	<i>ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</i>
<i>Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса</i>	<i>ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса</i>
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМ.06ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p>

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b></p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p>

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 4.2. Профессиональные компетенции

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

	<p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда;</p> <p>производственный контроль на предприятиях отрасли;</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>основы производственного учета;</p> <p>методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>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><b>Навыки:</b></p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой</p>

	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 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.
	<b>Умения:</b>
	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 снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
	<b>Знания:</b>
	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

		<p>материалов и тары;</p> <p>виды брака и его учет в производстве;</p> <p>материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</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><b>Навыки:</b></p>
		<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p>
		<p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>
		<p>первичной обработки сырья;</p>
		<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
		<p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>
		<p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p>
		<p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p>
		<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p>
		<p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p>
		<p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p>
		<p>контроля качества;</p>
		<p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
<p>приемки сырья животного происхождения;</p>		
<p>отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>		
<p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса</p>		

	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.
	<b>Знания:</b>
	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,

		<p>транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>		<p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
		<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p>
		<p>распределения поступающего сырья на переработку;</p>
		<p>первичной обработки сырья;</p>
		<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>
		<p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p>
		<p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p>
		<p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p>
		<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;</p>
		<p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p>
		<p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p>
		<p>контроля качества;</p>
		<p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>приемки сырья животного происхождения;</p>
		<p>отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p>
<p>контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p>		
<p>соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>		
<p>установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p>		

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

<p>безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	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.
	<b>Умения:</b>
	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, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
	<b>Знания:</b>
	общие сведения о мясном скотоводстве;

		<p>физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;</p> <p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;</p> <p>ход приемки сырья животного происхождения;</p> <p>правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <p>режимы первичной переработки мясного сырья;</p> <p>требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <p>правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;</p> <p>требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;</p> <p>формы и правила ведения первичной документации;</p> <p>устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения;</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципов и форм организации производственного процесса;</p>

	методики расчета выхода продукции;
	структуры издержек производства и пути снижения затрат;
	методики расчета экономических показателей.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<b>Навыки:</b>
	планирования работы структурного подразделения;
	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
	принятия управленческих решений.
	<b>Умения:</b>
	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
	оформлять планы работы по установленной форме;
	проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
	<b>Знания:</b>
	принципы и виды планирования работы бригады (команды);
	основные приемы организации работы исполнителей;
	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
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 основных показателей производства.	
<b>Умения:</b>	
применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой	



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

		работ, выполняемых членами бригады (команды).
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		<b>Навыки:</b>
		ведения утверждённой учётно-отчетной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		<b>Умения:</b>
		правильно оформлять учётно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		<b>Знания:</b>
учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;		
основы производственного учета;		
материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;		
нормы времени и выработки по технологическим операциям.		
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных	ПК 4.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных	<b>Навыки:</b> приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на

полуфабрикатов	материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		<p><b>Умения:</b> подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований</p> <p><b>Знания:</b> порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p><b>Навыки:</b> изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку; Регулирования 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; упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства,</p>

	в том числе в электронном виде
	<p><b>Умения:</b></p> <p>производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение;</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания мясной из мясного сырья;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для производства, упаковки, маркировки продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>

**Знания:**

показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;

правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья;

основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;

порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;

требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

<p>Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса</p>	<p>ПК 5.1. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Навыки:</b>  обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов;  жиловки мяса и разделение его по сортам, жиловки субпродуктов;</p> <p><b>Умения:</b>  подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;  производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение;  производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки;  оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;  рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;  эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;  поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;  применять средства индивидуальной</p>
---	--	--

		<p>защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя;</p> <p>виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов;</p> <p>показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;</p> <p>способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;</p> <p>порядок и периодичность</p>
--	--	--

		<p>производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции;</p> <p>методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических</p>
--	--	--



		линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПК.6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	<b>Навыки:</b> применения отраслевых автоматизированных систем
		<b>Умения:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b> состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания
	ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	<b>Навыки:</b> применения цифрового управления технологическими и производственными процессами
		<b>Умения:</b> использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания
		<b>Знания:</b> специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания
	ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	<b>Навыки:</b> ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b> настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением

		<p>при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p><b>Знания:</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионал ьного стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

				обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
			22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ВД 02 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	22.007	ОТФА - Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции

		продукции из мясного сырья.			
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.			ТФ А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
		22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/01.4 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания ТФ А/02.4Выполнение операций	

					технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
		ОТФ В- Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/03.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	
		ОТФ В Лабораторный контроль качества и	ТФ В/01.4	Проведение организационно-технических	

				безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.		ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ВД 04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	ПК 4.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А-Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями















ООД.07	Математика	Э	232	48	214				18			58	68	88					
ООД.08	Физика	ДЗ	108	24	108							42	66						
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	72	20	72							36	36						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	10	68							34	34						
ООД.11	Информатика	ДЗ	144	72	144							34	50	60					
ООД.12	Химия	Э	144	42	130				14			60	70						
ООД.13	Биология	Э	144	24	130				14			60	70						
ИП	Индивидуальный проект	ИП	32		32								32						
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>568</b>	<b>224</b>	<b>550</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>180</b>	<b>96</b>	<b>126</b>	<b>24</b>	<b>58</b>
СГ.01	История России	ДЗ	56	20	52			4		38	18				56				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	94	36	94					72	22			22	24	24	24		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	64			4		68							68		
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	178	60	178					178				30	32	32	34	24	26
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	40	20	38			2		40						40			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	18	34			2		36					36				
СГ.07	Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	ДЗ	32	2	30			2			32								32
СГ.08	Духовное краеведение Тамбовщины	ДЗ	32		30			2			32				32				
СГ.09	Введение в специальность	ДЗ	32		30			2			32	32							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>986</b>	<b>316</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>62</b>	<b>396</b>	<b>590</b>	<b>60</b>	<b>128</b>	<b>208</b>	<b>256</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>152</b>
ОП.01	Коммуникативные технологии профессиональной деятельности	ДЗ	72	40	62			2	8	40	32				64				

ОП.02	Процессы и аппараты	Э	140	40	128			2	10	98	42	60	70						
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	60	40	58			2		40	20				60				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	120	40	104			4	12	80	40			36	72				
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	60	22	58			2			60				60				
ОП.06	Прикладные компьютерные программы профессиональной деятельности	в Э	138	40	132				6	138								72	60
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных ("ООО Тамбовский бекон")	Э	66	18	58				8		66		58						
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов ("ООО Тамбовский бекон")	Э	90	26	78			2	10		90			80					
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ("ООО Тамбовский бекон")	Э	100	38	88			4	8		100			92					
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга ("ООО Тамбовский бекон")	ДЗ	92	12	88			4			92								92
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности ("ООО Тамбовский бекон")	ДЗ	48	0	46			2			48							48	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2370</b>	<b>2238</b>	<b>1128</b>	<b>1044</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>118</b>	<b>1908</b>	<b>462</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>392</b>	<b>498</b>	<b>654</b>	<b>480</b>	<b>132</b>

ПМ.01н	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		710	704	352	288	30	12	28	710	0	0	0	0	78	134	306	164	0
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	КП, Э	224	224	176		30	6	12	224					78	62	72		
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Э	192	192	176			6	10	192							90	92	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108						72	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180							108	72	
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	Э	6						6	6									
ПМ.02н	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		466	460	224	216	0	4	22	466	0	0	0	96	204	144	0	0	0
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	Э	244	244	224			4	16	244				96	132				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72					72				
ПП.02	Производственная	ДЗ	144	144		144				144						14			





ПМ.06ц	Цифровые технологии в профессиональной деятельности ("ООО Тамбовский бекон")		144	108	60	72	0	0	12	72	72	0	0	0	0	0	0	0	132
МДК.06.01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	Э	66	36	60				6		66								60
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36									36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36									36
ПМ.06. Э	Экзамен по модулю	Э	6						6		6								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216						6										216
Итого:			5616	3098	3982	1044	60	62	258	2736	1188	612	792	576	828	594	828	576	558

### 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	СГ.01 История России	18	1	Для расширения знаний по истории России
2	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	22	1	Расширение знаний по использованию профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
3	СГ.06 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	32	1	Ведение дисциплины для обеспечения конкурентоспособности выпускника
4	СГ.07 Духовное краеведение Тамбовщины	32	1	Освоение дисциплины направлено на проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрацию осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации

				международных
5	СГ.08 Введение в специальность	32	1	Введена согласно для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.
6	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	32	1	Расширение знаний в области коммуникативных технологий в профессиональной деятельности
7	ОП.02 Процессы и аппараты	42	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: правовых основ профессиональной деятельности
8	ОП.03 Метрология и стандартизация	20	1	Для углубления знаний основных положений Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов
9	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	40	1	Для углубления знаний автоматизации технологических процессов
10	ОП.05 Охрана труда	60	1	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации предприятий. Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области охраны труда
11	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных ("ООО Тамбовский бекон")	66	1	Ведение дисциплины для расширения и углубления подготовки, в соответствии с выявленными квалификационными запросами работодателей
12	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов ("ООО Тамбовский бекон")	90	1	Ведение дисциплины для расширения и углубления подготовки, в соответствии с выявленными квалификационными запросами

				работодателей
13	ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ("ООО Тамбовский бекон")	100	1	Ведение дисциплины для расширения и углубления подготовки, в соответствии с выявленными квалификационными запросами работодателей
14	ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ("ООО Тамбовский бекон")	92	1	Ведение дисциплины под запрос работодателя для обеспечения конкурентоспособности выпускника
15	ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности ("ООО Тамбовский бекон")	48	1	Ведение дисциплины под запрос работодателя для обеспечения конкурентоспособности выпускника, увеличения знаний по законодательным актам и другим нормативным документам, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
16	ПМ.04Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	72	1	Ведение профессионального модуля для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
17	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	318	1	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ООО «Тамбовский бекон») для приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
18	ПМ.06ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	72	2	Ведение профессионального модуля под запрос работодателя (ООО «Тамбовский бекон») для

				приобретения дополнительной профессиональной компетенции, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, расширяющей и углубляющей квалификацию осваивающих ОПОП по специальности.
<b>Итого</b>		1188		-

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации.</p> <p>Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою.</p> <p>Организация контроля за проведением процессов переработки скота.</p> <p>Оценка качества полутуш. Клеймение.</p> <p>Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота.</p> <p>Размещение полутуш в камерах холодильника.</p> <p>Выбор режима холодильной обработки.</p>	<p>МДК 01.02</p> <p>Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	36	6,7	<p>Участок убоя, грязная зона.</p> <p>Рабочее место бойца скота и оператора участка охлажденных полуфабрикатов</p>	
2	<p>Приёмка сырья в мясной цех.</p> <p>Органолептическая оценка поступающего сырья.</p> <p>Ведение процессов подготовки сырья и производства мясных изделий и</p>	ПП.01 Производственная практика	180	6,7	<p>Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка</p>	

	<p>полуфабрикатов</p> <p>Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.</p> <p>Проведение упаковки и маркировки продукции.</p> <p>Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.</p> <p>Определение упитанности убойных животных.</p> <p>Взвешивание и приёмка скота. Оформление документов.</p> <p>Размещение скота в предубойных 15загонах.</p> <p>Подача скота к месту убоя.</p> <p>Ведение процессов убоя и первичной переработки скота.</p> <p>Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов.</p> <p>Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья.</p> <p>Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены.</p> <p>Проведение оценки готовой продукции.</p> <p>Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.</p>				охлажденных полуфабрикатов	
3	<p>Проведение входного контроля поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.</p> <p>Проведение оперативного контроля поступающего сырья и полуфабрикатов в</p>	ПП.02 Производственная практика	144	5	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного	

	<p>соответствии с требованиями регламентирующих документов.</p> <p>Правила сбора и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции.</p> <p>Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции</p> <p>Проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</p> <p>Рассчитывание экологического риска и оценивание ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ.</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными.</p> <p>Произведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> <p>Проведение отбора, приема, маркировки, учета проб сырья и продукции.</p> <p>Произведение сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами.</p> <p>Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья.</p> <p>Документальное оформление процессов.</p>				врача	
4	<p>Обеспечение условий для осуществления технологического процесса по производству мясных полуфабрикатов.</p> <p>Ведение технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>Выполнение функций дублера мастера по изготовлению мясных полуфабрикатов.</p>	<p>ПП.04.</p> <p>Производственная практика</p>	216	6,7	<p>Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов</p>	

	Подготовка, оформление и защита отчетов практики.					
5	<p>Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции.</p> <p>Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса.</p> <p>Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.</p> <p>Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш.</p> <p>Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины.</p> <p>Способы обвалки.</p> <p>Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса.</p> <p>Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.</p> <p>Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.</p> <p>Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса</p>	<p>УП.05 Учебная практика</p> <p>ПП .05 Производственная практика</p>	180	7	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвальщика	
6	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения	ПП.06 Производственная практика	36	8	Участки производства	Техник-технолог





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

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

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

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

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

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Тамбовский бекон», при проведении практических лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности (самостоятельная работа);
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

#### **Кабинеты:**

социально-гуманитарных дисциплин;  
иностранного языка;  
процессов и аппаратов пищевых производств;  
информационных технологий;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

#### **Лаборатории:**

химии;  
биохимии мяса и мясных продуктов;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
метрологии и стандартизации.

#### **Мастерские и зоны по видам работ:**

Зона под вид работ "Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов"

Зона под вид работ: «Лаборатория автоматизации технологических процессов»

#### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (все дисциплины, МДК согласно учебному плану по специальности).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Тамбовский бекон», 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, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Шеметихин Станислав Андреевич	ООО «Тамбовский бекон»	Мастер производствен ного обучения завода мясопереработ ки МПП Борщевка	6 лет
2	Козловцева Надежда Сергеевна	ТОГБПОУ «Аграрно- технологический техникум»	Заведующая учебно- производствен ной практикой	6 лет

3	<i>Новичкова Анастасия Валентиновна</i>	<i>ООО «Тамбовский бекон»</i>	<i>Боец скота</i>	<i>3 года</i>
---	---	-------------------------------	-------------------	---------------

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 266421 руб.