



Министерство образования и науки Нижегородской области

*Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шахунский колледж легкой промышленности»*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалиста среднего звена

Специальность

19.02.12 Технология на продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (в) выпускника
Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 5 от 29.05.2025 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ ШКАИ

приказ № 909-п от 17.06.2025 г.



подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Молоко»



2025 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

1. Заместитель директора по учебной работе Смирнова Наталья Владимировна
2. Заместитель директора по учебно - производственной работе Малышев Евгений Александрович
3. Заместитель директора по учебно – методической работе Медведева Елена Николаевна
4. Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Кошкин Виктор Николаевич
5. Преподаватель специальных дисциплин Гарасюта Ирина Алексеевна

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

1. Митусов Сергей Анатольевич – исполнительный директор АО «Молоко»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	14
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	31
5.1. Учебный план	3431
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	344
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	355
5.4. Календарный учебный график	455
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	50
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	50
5.7. Практическая подготовка	50
5.8. Государственная итоговая аттестация	52
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	53
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	53
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	53
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	54
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	55

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 18.05.2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования»

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.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой 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 Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343);

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

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

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

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

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

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

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;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. № 602н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343	
Квалификация выпускника	Техник - технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов - 4 разряд	
Направленности (при наличии)	молочная	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	828 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3384	1702
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	370	240
общепрофессиональный цикл	264	156
профессиональный цикл	1274	1162
в т.ч. практика:	1008	1008
- учебная	216	216
- производственная	648	648
- преддипломная	144	144
Вариативная часть образовательной программы	828	XXX
ОП.02 Процессы и аппараты	44	44
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	32	30
ПМ.01н Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	72	72

ПМ.02 н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	108	72
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	420	196
ОП.06* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (по запросу АО «Молоко»)	102	24
ОП.07 Охрана труда (по запросу АО «Молоко»)	48	10
ОП.08* Основы электротехники (по запросу АО «Молоко»)	38	4
ПМ.04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по запросу АО «Молоко»)	82	38
ПМ.05ц Автоматизация и цифровизация производства	150	120
Преддипломная практика	144	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	4428	1702

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область 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 Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производство продуктов питания животного происхождения в соответствии с

			линиях	эксплуатационной документацией ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно – технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производство продуктов питания из молочного сырья

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1				

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 5 Автоматизация и цифровизация производства	ПМ. 05 Автоматизация и цифровизация производства
<i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих</i>	
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 04 Технология выполнения работ по профессии 10786Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Наименование направленности 1

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 3 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 5 Автоматизация и цифровизация производства	ПМ05 Автоматизация и цифровизация производства
Виды деятельности по освоению одной	

или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ04Технология выполнения работ по профессии 10786Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

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	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>специальности</i>
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Знания:
	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения
	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Навыки: Н 1.1.01, Н1.1.02 Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		Умения: У 1.1.01 Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией;
		У 1.1.02 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		У 1.1.03 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;
		У 1.1.04 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства

		<p>продуктов питания животного происхождения; Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Знания:З 1.1.01, Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>З 1.1.02Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>З 1.1.03 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Навыки: Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умения: У 1.2. 01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>У 1.2. 02ценить качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>У 1.2. 03Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>У 1.2. 04Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>У 1.2. 05Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде</p>

		Знания: З 1.2. 01Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		З 1.2. 02Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		З 1.2. 03Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		З 1.2. 04Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья;
		З 1.2. 05Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных линиях;
		З 1.2. 06Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья;
		З 1.2. 07Требования 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
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	ПК 2.1Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Навыки: Н 2.1.01Приемке и определении качественных показателей поступающего молока;
		Н 2.1.02 Распределении поступающего сырья на переработку;
		Н 2.1.03 проверка качества сырья, поступающего на заморозку(охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации;
		Н 2.1.04 Проверка качества сырья, поступающего на заморозку(охлаждение), в соответствии с требованиями технической документации; проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		Н 2.1.05Контроль качества сырья;
		Умения: У 2.1.01отбирать пробы молока; подготавливать пробы к анализу

		<p>У 2.1.02определять массовую долю жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами;</p> <p>У 2.1.03давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего сырья согласно действующим стандартам;</p> <p>У 2.1.04применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест, качества продукции, хранения материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>У 2.1.05физико-химические, органолептические и технологические свойства молока, их связь с составом молока; требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко</p> <p>Знания: З 2.1.01ход приемки сырья;</p> <p>З 2.1.02правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;</p> <p>З 2.1.03устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов,</p> <p>З 2.1.04транспортировку и хранение молока и молочных продуктов, для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;</p>
	<p>ПК2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>Навыки: Н 2.2.01подготовке рабочего места и холодильного оборудования к работе;</p> <p>Н 2.2.02оценке показателей качества, в том числе микробиологических, физико-химических, биохимических;</p> <p>Н 2.2.03выборе технологической карты производства</p> <p>Умения: У 2.3.01учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья;</p> <p>У 2.3.02 распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества</p> <p>Знания: З 2.2.01требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;</p> <p>З 2.2.02требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции</p>
	<p>ПК2.3Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в</p>	<p>Навыки: Н 2.3.01 выполнении основных технологических расчетов;</p> <p>Н 2.3.02выявлении и устранении причин отклонения от нормального технологического режима;</p> <p>Н 2.3.03Документирование результатов лабораторных исследований состава и</p>

	процессе производства молочной продукции	параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов животноводства.
		Умения: У 2.3.01 контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
		У 2.3.02 соблюдать основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности
		Знания: З 2.3.01 причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
		З 2.3.01 порядок поддержания состояния рабочего места и холодильного оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПКЗ.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки: Н 3.1.01 Анализ поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей;
		Н 3.1.01 Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения;
		Н 3.1.01 Изучение рынка и конъюнктуры продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
		Умения: У 3.1.01 Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения;
		У 3.1.02 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		Знания: З 3.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения;
		З 3.1.02 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения;
		З 3.1.03 Сменные показатели производства продуктов питания животного

		происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКЗ.2. Планировать выполнение работ исполнителями		Навыки: Н 3.2.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями;
		Н 3.2.02 Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
		Н 3.2.03 Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;
		Н 3.2.04 Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
		Умения: У 3.2.01 Контроля выполнения работ исполнителями
		Знания: З 3.2.01 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения
ПКЗ.3. Организовывать работу трудового коллектива		Навыки: Н 3.3.01 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Н 3.3.02 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 3.3.03 Обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного

		сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: У 3.3.01 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
		У 3.3.02 Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;
		У 3.3.03 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
		У 3.3.04 Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		Знания: З 3.3. 01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
		З 3.3. 02 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПКЗ.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы	Навыки: Н 3.4.01 Контроля хода и оценки результатов работы трудового коллектива
		Умения: У 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
		У 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Знания: З 3.4.01 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		З 3.4.02 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на

		автоматизированных линиях;
		З 3.4.03 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья
	ПК3.5.Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки: Н 3.5.01 ведения учётно-отчетной документации
		Умения: У 3.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;
		У 3.5.02 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде;
		У 3.5.03 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		Знания: З 3.5.01 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде;
		З 3.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде;
		З 3.5.03. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения;
		З 3.5.04 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
Организация и ведение	ПК 4.1.	Навыки: Н 4.1.01 контроля качества сырья и продукции;

технологического процесса производства кисломолочных и детских молочных продуктов	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Н 4.1.02 выбора технологической карты производства изготовления;
		Н 4.1.03 производственных заквасок и растворов;
		Н 4.1.04 выполнения основных технологических расчетов;
		Н 4.1.05 ведение процессов выработки кисломолочных продуктов, продуктов детского питания
		Умения: У 4.1.01 учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла) распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества подбирать закваски для производства продукции контролировать процесс приготовления;
		У 4.1.02 производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция готовить растворы сычужного фермента для производства творога обеспечивать условия для осуществления;
		У 4.1.03 технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
		У 4.1.04 контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
		У 4.1.05 обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания: З 4.1.01 требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		З 4.1.02 процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
З 4.1.03 ассортимент кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;		
З 4.1.04 требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;		
		З 4.1.05 технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;

		<p>З 4.1.06 требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);</p> <p>З 4.1.07 причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;</p> <p>З 4.1.08 назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;</p> <p>З 4.1.09 правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.</p>
Автоматизация и цифровизация производства	<p>ПК 5.1. Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде</p> <p>ПК 5.2. Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Навыки: Н 5.1.01 Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>Н 5.1.02 Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде.</p> <p>Умения: У 5.1.01 Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;</p> <p>У 5.1.02 Вести учетно-отчетную документацию производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде</p> <p>Знания: З 5.1.01 Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>З 5.1.02 Учетно-отчетная документация производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: Н 5.2.01 Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>Н 5.2.02 Использование компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умения: У 5.2.01 Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>У 5.2.02 Использовать компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знания: З 5.2.01 Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов;</p> <p>З 5.2.02 Компьютерные и телекоммуникационные средства для сопровождения работы 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

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002	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
		ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

				линиях	
	ВД2 обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно – технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	22.002		

	ВД 3 обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	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
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.			
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002		ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производство продуктов питания из молочного сырья
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002		
		ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	22.002		
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Организация и ведение технологического процесса производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ПК 4.1. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФА-02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 05 Автоматизация и	ПК 5.1 Ведение учетно-	22.002	ОТФ С	ТФ С /01.5

	цифровизация производства	отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде		Организационно технологическое обеспечение производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организационного обеспечение производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК5.2Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	22.002		ТФ С /02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

При отсутствии ПК

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по ФГОС СПО			<i>Формулировка</i>	<i>Формулировка</i>	<i>Формулировка</i>
			<i>отсутствует</i>	<i>отсутствует</i>	<i>отсутствует</i>

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
ООД.00	Блок ООД		1476		1404				72	1476							
ООД.01	Русский язык	Э	72		54				18	72			54				
ООД.02	Литература	ДЗ	108		108					108			46	62			
ООД.03	История	ДЗ	136		136					136			68	68			
ООД.04	Обществознание	ДЗ	72		72					72				33	39		
ООД.05	География	ДЗ	72		72					72					72		
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	72		72					72			34	38			
ООД.07	Математика	Э	222		204				18	222			102	102			
ООД.08	Информатика	ДЗ	115		115					115			46	69			
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	72		72					72			34	38			
ООД.10	Основы безопасности и защита Родины	ДЗ	68		68					68			34	34			
ООД.11	Физика	ДЗ	108		108					108			0	108			
ООД.12	Химия	Э	144		126				18	144			85	41			
ООД.13	Биология	Э	144		126				18	144			68	58			
ООД.14	Основы проектной деятельности	ДЗ	32		32					32			32				
ДУД.01	Родной язык/ Иностранный язык (второй)	ДЗ	39		39					39					39		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		370	240	370					370							

СГ.01	История России	ДЗ	38		38					38				38			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	72	72					72				36	36		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	28	68					68				32	36		
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	120	116	120					120				32	32	30	26
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	36	12	36					36							36
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	12	36					36							36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		528	156	486			24	18	264	264						
МДМ.01	Общетехническое обеспечение профессиональной деятельности		528	156	486			24	18	264	264						
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	40	14	40					40						40	
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	116	44	88			10	18	72	44			98			
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	40	12	40					40						40	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	80	30	76			4		48	32					80	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	64	18	54			10		64						64	
ОП.06*	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (по запросу АО "Молоко")	ДЗ	102	24	102						102	15	87				
ОП.07*	Охрана труда (по запросу АО "Молоко")	ДЗ	48	10	48						48	48					
ОП.08*	Основы электротехники (по запросу АО "Молоко")	ДЗ	38	4	38						38			38			
П.00	Профессиональный цикл		1694	1306	666	1008	32	44	90	1274	564						
ПМ.01н	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Э	706	398	364	252	16	20	54	634	72						
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Э	208	66	180			10	18					190			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических	Э	228	80	184			16	10	18	228					210	

Итого:		4428	1702	2924	1008	32	68	180	3384	828						
---------------	--	-------------	-------------	-------------	-------------	-----------	-----------	------------	-------------	------------	--	--	--	--	--	--

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
7	ОП.02 Процессы и аппараты	44	1		АО «Молоко»
9	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	32	1		АО «Молоко»
11	ОП.06* Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (по запросу АО "Молоко")	102	1		АО «Молоко»
12	ОП.07* Охрана труда (по запросу АО "Молоко")	48	1		АО «Молоко»
	ОП.08* Основы электротехники (по запросу АО "Молоко")	38	1		АО «Молоко»
13	ПМ.01 Учебная практика	36	1		АО «Молоко»
14	ПМ.01 Производственная практика	36	1		АО «Молоко»
15	МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	36	1		АО «Молоко»
16	УП.02 Учебная практика	36	1		АО «Молоко»
17	ПП.02 Производственная практика	36	1		АО «Молоко»
18	МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	8	1		АО «Молоко»
19	МДК.04.01 10786 Технология выполнения работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	82	1		АО «Молоко»

20	МДК.05.01 Цифровые технологии в сфере производства молочной продукции	78	2	АО «Молоко»
21	ПМ.05 Производственная практика	72	2	АО «Молоко»
22	Преддипломная практика	144	1	АО «Молоко»
Итого		828		

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	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.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	654	3	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства
	Обеспечить условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; Ведение технологического процесса производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции,	ПП01 Производственная практика	180	3	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства

	<p>творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;</p> <p>Выполнить функций дублера мастера цельномолочных продуктов;</p> <p>Подготовка, оформление и защита отчетов практики</p>					
2	<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемой и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПМ02 Обеспечение безопасности, прослеживаемой и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	434	4	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства
	<p>1. Осуществить отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.</p> <p>3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.</p> <p>5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.</p> <p>6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.</p> <p>7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	216	4	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства

<p>компонентов.</p> <p>8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.</p> <p>9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.</p> <p>10. Проведение контроля технологических параметров фрезерования смеси мороженого.</p> <p>11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.</p> <p>12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.</p> <p>13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.</p> <p>14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.</p> <p>15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.</p> <p>16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока.</p> <p>17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока.</p> <p>18. Проведение контроля</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.</p> <p>19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.</p> <p>20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.</p> <p>21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.</p> <p>22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.</p> <p>23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.</p> <p>24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.</p> <p>25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.</p> <p>26. Проведение контроля процесса созревания сыров.</p> <p>26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.</p> <p>27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.</p> <p>28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.</p> <p>30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.</p> <p>31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.</p> <p>32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов</p>					
3.	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	148	5	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства
	<p>1 Планирование деятельности сельскохозяйственного производства</p> <p>2. Производственная и организационная структуры сельскохозяйственного</p>	ПМ03 Производственная практика	72	5	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства

	<p>производства</p> <p>3. Трудовые ресурсы сельскохозяйственного производства</p> <p>4. Качество продукции и конкурентоспособность сельскохозяйственного производства</p> <p>5. Издержки производства и себестоимость продукции.</p> <p>6. Формирование финансовых результатов деятельности сельскохозяйственного производства</p> <p>7. Оценка эффективности хозяйственной деятельности сельскохозяйственного производства и состояние его баланса</p> <p>8. Организация работы предприятия</p> <p>9. Процесс управления. Цикл менеджмента</p> <p>10. Система методов управления</p> <p>11. Коммуникативность</p> <p>12. Деловое общение. Принятие решений</p>					
4.	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ПМ.04* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <i>(по запросу АО "Молоко")</i></p>	226	6	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства
	<p>1. Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов и продуктов</p>	<p>ПМ.04 * Учебная практика</p>	36	6	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства

<p>детского питания;</p> <p>2. Контролировать санитарного состояние оборудования участка.</p> <p>3. Рассчитывать и подбирать оборудование для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.</p> <p>4. Подбирать закваски для производства кисломолочной продукции.</p> <p>5. Рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция.</p> <p>6. Обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.</p> <p>7. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.</p> <p>8. Определение качественных показателей поступившего молока – сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>9. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.</p> <p>10. Контролировать</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>маркировку затаренной продукции и ее отгрузку. 11. Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе</p>					
	<p>1. Распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества. 2. Подбирать закваски для производства продукции. 3. Контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания. 4. Рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция. 5. Готовить растворы сычужного фермента для производства творога. 6. Вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов. 7. Обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания. 8. Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.</p>	<p>ПМ.04* Производственная практика</p>	<p>108</p>	<p>6</p>	<p>Молочный цех АО «Молоко»</p>	<p>Начальник основного производства</p>

	<p>9. Контролировать санитарное состояние оборудования участка. контролировать качество применяемой закваски.</p> <p>10. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.</p> <p>11. Контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку.</p> <p>12. Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе.</p> <p>13. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.</p>					
5.	Цифровые технологии в сфере производства молочной продукции	ПМ.05ц Цифровые технологии в сфере производства молочной продукции	150	6	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства
	<p>1.Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения</p> <p>2.Решение профессиональных задач в системе электронных таблиц</p> <p>3.Создание компьютерных презентаций по профессиональной тематике.</p> <p>4.Построение технологических схем, планов производственных помещений средствами MS Visio</p> <p>5Использование функций в MS Excel MathCAD, Maple</p>	ПМ.05ц Производственная практика	144	6	Молочный цех АО «Молоко»	Начальник основного производства

<p>6.Оформление документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p>7.Основные производственные процессы на молокоперерабатывающих предприятиях;</p> <p>8.Прогрессивные технологические процессы и оборудование;</p> <p>9.Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства;</p> <p>10.Автоматизация заготовительного производства;</p> <p>11.Автоматизация механизированного производства</p> <p>12Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда</p> <p>13Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;</p> <p>14Ознакомление со структурой предприятия;</p> <p>15Технология автоматизированного производства: - технологическая</p>					
---	--	--	--	--	--

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «Молоко», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- 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 2,3 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) АО «Молоко» 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 работы

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломной 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:

Русского языка и литературы

Информатики

Математики

Физики

Социально-экономических дисциплин

Химии и биологии

Иностранного языка

Безопасности жизнедеятельности

Географии

Технология молока и молочных продуктов

Электротехника, электроника и технические измерения

Лаборатории:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

Метрология и стандартизация

Мастерские:

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Сельскохозяйственные биотехнологии.

Спортивный комплекс

Спортивный зал;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный 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 (ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке).

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 АО «Молоко», а также в других областях профессиональной деятельности 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	Соколова Людмила Васильевна	АО «Молоко»	Начальник производства	23 года

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».