



Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Шахунский колледж агарной индустрии»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Техник-технолог

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 30.04.2026 г.
приказ № 568-п от 06.05.2026 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ ШКАИ:



Т.В. Ельчанинова

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Молоко»**



2026 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-П

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

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты.....	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции.....	18
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	33
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	48
5.1. Учебный план	48
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	54
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	55
5.4. Календарный учебный график.....	59
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	61
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	61
5.7. Практическая подготовка	61
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	62
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	62
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	62
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	63
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	63
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	64

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 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 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 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.

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 профессии/специальности среднего профессионального образования.¹.

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

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

¹ Необходимо выбрать только реализуемый уровень образования в ОПОП-П

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 XX.XX.XXXX № XXX;

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

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. N 343);

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

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

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 среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

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 «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 «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 «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

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)	Сельское хозяйство 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 556н) 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 558н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
Направленности (при наличии):	Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе ООО:	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО:	5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464 ак.ч.	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической

Программа создана в цифровом конструкторе

программы		подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3874	2887
Общеобразовательные дисциплины	1476	33
Социально-гуманитарный цикл	358	262
Общепрофессиональный цикл	340	430
Профессиональный цикл	1700	2162
Вариативная часть образовательной программы	338	162
Общепрофессиональный цикл	188	42
Профессиональный цикл	150	120
ГИА в форме ДЭ+Диплом	216	
Всего	4428	3049

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты²

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
122.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающе	Приказ Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

² При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

й промышленности	02.09.2020 № 558н	автоматизированных технологических линиях ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
222.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерств а труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.09.2020 № 556н		

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Автоматизация и цифровизация производства	ПМ.05 Автоматизация и цифровизация производства
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

продуктов»	молочных продуктов»
------------	---------------------

Производство молочной продукции

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПМн.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМн.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Ко д 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
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		определять необходимые ресурсы
		анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности методы работы в профессиональной и смежных сферах основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: оценивать практическую значимость результатов поиска использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Знания: приемы структурирования информации

		формат оформления результатов поиска информации номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
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 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования применять современную научную профессиональную терминологию выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования определять источники достоверной правовой информации оценивать жизнеспособность проектной идеи,

		составлять план проекта
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		составлять различные правовые документы
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		современная научная и профессиональная терминология
		основные этапы разработки и реализации проекта
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	правила разработки презентации
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
		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:
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		описывать значимость своей специальности
		демонстрировать осознанное поведение
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		Знания:
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
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
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении

		климатических условий региона
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		принципы бережливого производства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной

		специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Знания:
		Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

		Правила чтения текстов профессиональной направленности
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		особенности произношения

4.2. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	
Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
	Умения:
	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
	Знания:
	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки:
	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
	Умения:
	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными

	должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
	Знания:
	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:
	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.
	Умения:
	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на

	производстве.
	Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
	Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
	Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета
Вести учетно-отчетную документацию.	

	брака и анализа причин образования дефектов продукции.
	Умения:
	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
	Знания:
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	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.
	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Знания:
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при

	производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Навыки:
	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:
	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
	Знания:
	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
	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:
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов

	питания животного происхождения
	Знания:
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
	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:
	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
	Знания:
	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.
Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
	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:
	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
	Знания:
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	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
	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Знания:

	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
	Знания:
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Знания:
	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из

	молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Знания:
	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
	Знания:
	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных линиях
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	Умения:
	Знания:
	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
	Прием-сдача сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Умения:
	Знания:
	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
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	Навыки:
	приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям

	КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	Умения:
	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
	Знания:
	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; 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 молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и

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

упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
	Умения:
	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
	Знания:
	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические,

	органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; 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 молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Автоматизация и цифровизация производства	
Управлять автоматизированными технологическими процессами и вести электронный учет в производстве продуктов питания животного происхождения	Навыки:
	Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде
	Умения:
	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем

	технологических процессов
	Вести учетно-отчетную документацию производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в электронном виде
	Знания:
	Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	Учетно-отчетная документация производства продуктов питания животного происхождения
Сопровождать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами и использовать компьютерные и телекоммуникационные средства в производстве продуктов питания из молочного сырья	Навыки:
	Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	Использование компьютерных и телекоммуникационных средств в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Умения:
	Знания:

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 специфики³

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные
-----------------	-----------------------	------------------	--------------	-----------------

³ Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		стандарт (квалификационный справочник)		характеристики)
ПМ.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК.1.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	22.009	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	ПК.1.2 Планировать выполнение работ исполнителями.		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.1.3 Организовывать работу трудового коллектива.		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.1.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.		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.1.5 Вести учетно-отчетную документацию.		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
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК.4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке			

должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	кисломолочных и детских молочных продуктов.			
	ПК.4.2 Изготавливать производственные закваски.			
	ПК.4.3 Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.			
	ПК.4.4 Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.			
	ПК.4.5 Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.			
	ПК.4.6 ПК 4.1. Выполнение технологическ их операций производства продуктов питания молочного сырья соответствии с технологическ ими инструкциями			

Производство молочной продукции

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМн.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК.2.1 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение 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/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения

				на автоматизированных технологических линиях ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК.2.2 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.		ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение 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/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения

				на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
	ПК.2.3 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции			
	ПК.2.4 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции			
	ПК.2.5 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции			
	ПК.2.6 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных			

	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.7 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.8 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.9 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной			

	продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.10 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.11 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
	ПК.2.12 Организовывать выполнение			

	технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			
ПМн.03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК.3.1 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.		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.3.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья

	ПК.3.3 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.		ОТФ С Организационно-технологическое 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 С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
--	---	--	---	--

ВД по запросу работодателя

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМ.05 Автоматизация и	ПК.5.1 Управлять			

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

цифровизация производства	автоматизированными технологическими процессами и вести электронный учет в производстве продуктов питания животного происхождения			
	ПК.5.2 Сопровождать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами и использовать компьютерные и телекоммуникационные средства в производстве продуктов питания из молочного сырья			

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)
Обязательная часть образовательной программы			
ООД	Общеобразовательные дисциплины		

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

ООД.0 1	Русский язык	ОК 04, ОК 05, ОК 09,	
ООД.0 2	Литература	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 06, ОК 09,	
ООД.0 3	История	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	
ООД.0 4	Обществознание	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	
ООД.0 5	География	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	
ООД.0 6	Иностранный язык	ОК 04, ОК 09,	ПК.1.3,
ООД.0 7	Математика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	
ООД.0 8	Информатика	ОК 01, ОК 02,	
ООД.0 9	Физическая культура	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
ООД.1 0	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 05, ОК 03,	ПК.3.1, ПК.1.4, ПК.1.5, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3,
ООД.1 1	Физика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	
ООД.1 2	Химия	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,	
ООД.1 3	Биология	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,	
ООД.1 4	Основы проектной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 05,	
ООД.1 5	Родной язык	ОК 04, ОК 05,	
СГ	Социально-гуманитарный цикл		
СГ.01	История России	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 04, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.2.2, ПК.2.3,

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 03, ОК 08,	ПК.3.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.3.3, ПК.1.4,
СГ.04	Физическая культура	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07,	ПК.1.1,
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07,	ПК.1.1,
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	ПК.2.1,
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01, ОК 02,	ПК.1.1, ПК.1.2,
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01, ОК 09,	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01, ОК 02, ОК 09,	ПК.1.2, ПК.1.1,
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,	ПК.1.2, ПК.2.1,
П	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5,
МДК.0 1.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5,
ПП.01	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.1.5,
ПМн.0 2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	ПК.2.2, ПК.2.1,
МДК.0 2.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	ПК.2.2, ПК.2.1,
МДК.0 2.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	ПК.2.2, ПК.2.1,
УП.02	Учебная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	ПК.2.2, ПК.2.1,
ПП.02	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	ПК.2.2, ПК.2.1,
ПМн.0 3	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ОК 01,	
МДК.0	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	ОК 01,	

Программа создана в цифровом конструкторе

3.01			
УП.03	Учебная практика	ОК 01,	
ПП.03	Производственная практика	ОК 01,	
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»		
МДК.04.01	10786 Технология выполнения работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов		
УП.04	Учебная практика		
ПП.04	Производственная практика		
Вариативная часть образовательной программы			
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.1,
ОП.07	Охрана труда	ОК 07,	ПК.2.2,
ОП.08	Основы электротехники	ОК 01, ОК 02, ОК 03,	
П	Профессиональный цикл		
ПМ.05	Автоматизация и цифровизация производства	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2,
МДК.05.01	Цифровые технологии в сфере производства молочной продукции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2,
ПП.05	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2,

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план ⁴

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					Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					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		
ООД	Общеобразовательные дисциплины		1476	0	1404	0	0	0	72	54 9	705	15 0	0	0	0	1476	0
ООД.01	Русский язык	экзамен	72		54				18		54					72	
ООД.02	Литература	диф.зачет	108		108					46	62					108	
ООД.03	История	диф.зачет	136		136					68	68					136	

⁴ Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ООД.04	Обществознание	КДЗ 1	72		72						33	39			72		
ООД.05	География	КДЗ 1	72		72							72			72		
ООД.06	Иностранный язык	диф.зачет	72		72					34	38				72		
ООД.07	Математика	экзамен	222		204				18	10	102				222		
										2							
ООД.08	Информатика	диф.зачет	115		115					46	69				115		
ООД.09	Физическая культура	диф.зачет	72		72					34	38				72		
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	диф.зачет	68		68					34	34				68		
ООД.11	Физика	диф.зачет	108		108						108				108		
ООД.12	Химия	экзамен	144		126				18	85	41				144		
ООД.13	Биология	экзамен	144		126				18	68	58				144		
ООД.14	Основы проектной деятельности	диф.зачет	32		32					32					32		
ООД.15	Родной язык	КДЗ 1	39		39							39			39		
СГ	Социально-гуманитарный цикл		358	228	358	0	0	0	0	0	0	10	140	20	98	358	0
												0					
СГ.01	История России	диф.зачет	38		38								38		38		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	диф.зачет	72	72	72							36	36		72		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	диф.зачет	68	28	68							32	36		68		
СГ.04	Физическая культура	диф.зачет	108	104	108							32	30	20	26	108	
СГ.05	Основы бережливого производства	диф.зачет	36		36										36	36	

СГ.05	Основы бережливого производства	диф.зачет		12											0	36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	диф.зачет	36	12	36										36		
ОП	Общепрофессиональный цикл		528	156	486	0	0	24	18	63	87	126	170	40	0	264	264
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	диф.зачет	40	14	40								0	40		40	
ОП.02	Процессы и аппараты	экзамен	116	44	88			10	18			88				72	44
ОП.03	Метрология и стандартизация	диф.зачет	40	12	40								40			40	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	диф.зачет	80	30	76			4					76			48	32
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	диф.зачет	64	18	54			10					54			64	
ОП.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	диф.зачет	102	24	102					15	87						102
ОП.07	Охрана труда	диф.зачет	48	10	48					48							48

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

ОП.08	Основы электротехники	диф.зачет	38	4	38							38					38
П	Профессиональный цикл		1850	1306	676	1008	32	44	90	0	0	180	478	520	506	1312	528
ПМ.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	экзамен	164	96	74	72		6	12	0	0	0	0	74	72	152	8
МДК.01.01	Организация работы структурного подразделения	экзамен	86	24	74			6	6					74		74	8
ПП.01	Производственная практика	диф.зачет	72	72		72									72	72	
	Экзамен по модулю		6						6							6	
ПМн.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	экзамен	748	434	370	288	16	20	54	0	0	180	478	0	0	670	72
МДК.02.01	Организация технологического процесса	экзамен	208	66	180			10	18			180				208	

	производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья																
МДК.02.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	экзамен	234	80	190		16	10	18				190			228	
УП.02	Учебная практика	диф.зачет	108	108		108							108			72	36
ПП.02	Производственная практика	диф.зачет	180	180		180							180			144	36
	Экзамен по модулю		18						18							18	
ПМн.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	экзамен	484	402	86	360	16	10	12	0	0	0	0	44 6	0	340	144
МДК.03.01	Контроль качества молочного сырья,	экзамен	118	42	86		16	10	6					86		82	36

	полуфабрикатов и готовой молочной продукции																
УП.03	Учебная практика	диф.зачет	144	144		144								14 4	72	72	
ПП.03	Производственная практика	диф.зачет	216	216		216								21 6	180	36	
	Экзамен по модулю		6					6							6		
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	экзамен	304	254	78	216		4	6	0	0	0	0	0	29 4	150	154
МДК.04.01	10786 Технология выполнения работ по профессии Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	КД34	82	38	78		4							78		82	
УП.04	Учебная практика	КД34	108	108		108								10	36	72	

															8		
ПП.04	Производственная практика	диф.зачет	108	108		108									108		
	Экзамен по модулю		6					6							6		
ПМ.05	Автоматизация и цифровизация производства	экзамен	150	120	68	72		4	6	0	0	0	0	0	140	0	150
МДК.05.01	Цифровые технологии в сфере производства молочной продукции	диф.зачет	72	48	68		4								68		72
ПП.05	Производственная практика	диф.зачет	72	72		72									72		72
	Экзамен по модулю		6					6									6
ГИА			216												216		
Итого			4428	1690	2924	1008	32	68	1808	828	1008	772	1004	796	820	3626	792

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	ПМ.05 Автоматизация и цифровизация производства	150	ПОП-П/работодатель	Тема 1.1 Специализированная справочная система для специалистов предприятий пищевой продукции
2	ОП.07 Охрана труда	48		Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения
3	ОП.06 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	102		

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

4	ОП.08 Основы электротехники	38	ПОП- П/работодатель	АО "Молоко"
Итого		338		

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)	Семес- тр обуче- ния	Наименова- ние рабочего места, участка/стр- уктурного подразделе- ния ⁵	Ответствен- ный от предприяти- я
1	Тема 1.1. Оформление документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
2	Тема 1.2. Основные производственные процессы на молокоперерабатывающих предприятиях	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
3	Тема 1.3. Прогрессивные технологические процессы и оборудование	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
4	Тема 1.4. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
5	Тема 1.5. Автоматизация заготовительного и механизированного производства	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
6	Тема 1.6. Обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
7	Тема 1.7. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
8	Тема 1.8. Ознакомление со структурой предприятия, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
9	Тема 1.9. Технология автоматизированного производства: - технологическая документация на обработку; - автоматизированные методы подготовки технологической документации; - автоматизация технологических процессов	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.

⁵ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

10	Тема 1.10. Оборудование автоматизированного производства	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
11	Тема 1.11. Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Е.А.
12	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Прием учет и хранение сырья	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
13	Освоение методик контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов приемки и хранения сырья	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
14	Обслуживание оборудования количественного учета молока	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
15	Освоение навыков обслуживания сепараторов	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
16	Обслуживание гомогенизатора, установок для тепловой обработки молока.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
17	Ведение технологических процессов производства различных видов молока: пастеризованного, белкового, топленого, стерилизованного, ультрапастеризованного	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
18	Ведение технологических процессов производства кисломолочных напитков: кефира, ряженки, варенца, бифидока, простокваши, ацидолакта	Производственная практика	12		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
19	Ведение технологических процессов производства сметаны	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
20	Ведение технологических процессов производства творога: нежирного, полужирного, жирного	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
21	Ведение технологических процессов производства молочных продуктов детского питания	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
22	Ведение процессов изготовления сыра	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
23	Ведение процессов посолки, созревания сыров	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
24	Ведение процессов изготовления плавленых сыров	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
25	Участие в оценке качества сыров	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
26	Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
27	Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
28	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
29	Мойка и дезинфекция пастеризаторов, сепараторов, резервуаров.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
30	Контроль качества сырья, поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
31	Изучение выбора технологической карты производства	Производственная практика	12		АО "Молоко"	Мигачева Елена

Программа создана в цифровом конструкторе

					Александровна
32	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
33	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных продуктов	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
34	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Производственная практика	12	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
35	Ведение технологических процессов изготовления кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания	Производственная практика	12	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
36	Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции, ведения документации	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
37	Ведение санитарной обработки оборудования, инвентаря	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачева Елена Александровна
38	1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
39	2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
40	3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
41	4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
42	5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
43	6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
44	7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
45	8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
46	9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
47	10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
48	11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
49	12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
50	13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
51	14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
52	15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
53	16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
54	17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
55	18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
56	19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.	Производственная практика	6	АО "Молоко"	Мигачёва Е.А

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

57	20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
58	21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
59	22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
60	23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
61	24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
62	25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
63	26. Проведение контроля процесса созревания сыров.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
64	26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
65	27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
66	28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
67	29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
68	30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
69	31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
70	32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
71	33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
72	34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
73	35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.	Производственная практика	6		АО "Молоко"	Мигачёва Е.А
74	1. Распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
75	2. Подбирать закваски для производства продукции.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
76	3. Контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
77	4. Рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
78	5. Готовить растворы сычужного фермента для производства творога.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
79	6. Вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
80	7. Обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
81	8. Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных	Производственная практика	6		цех основного	Мигачёва Е.А

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2150_19.02.12]

	продуктов, продуктов детского питания.				производства	
82	9. Контролировать санитарное состояние оборудования участка. контролировать качество применяемой закваски.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
83	10. Контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
84	11. Контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
85	12. Анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А
86	13. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака.	Производственная практика	6		цех основного производства	Мигачёва Е.А

5.4. Календарный учебный график

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

Сводные данные по бюджету времени⁶

КУРС	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего ак.ч.
	Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1404
2 курс	41	1476	16	576	25	900	2	72	1	36	1	36	7	252	0	0	7	252	0	0	2	1476
3 курс	22	792	6	216	16	576	1	36	0	0	1	36	21	756	11	396	10	360	6	216	2	792

⁶ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

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/или* 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 (для специальности)*, всех видов практики и *иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии)*;

- 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 ... курсе (-ах) 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:

ДЭ+Диплом

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, Электротехника, электроника и технические измерения, Метрология и стандартизация, Социально – экономических дисциплин, Физика, География, Математические дисциплины, Социально-экономических дисциплин, Иностранных языков, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Химия, Биология, Информатики, Автоматизации технологических процессов, Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности

Лаборатории:

Безопасности жизнедеятельности, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Мастерские/зоны по видам работ:

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Спортивный комплекс⁷

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 (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

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.

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

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 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 %.

⁷ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях⁸

№ 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
-------	--	---	---	--

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 (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме).

⁸ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации