



Министерство образования и науки Республики Северная Осетия-Алания
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение ГАПОУ
«Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Техник-технолог

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ",** Абиев
Валерий Батразович, Директор

06.07.24 14:55 (MSK)

Сертификат 7D08366B337A4B7A8628DCCD594B8C48

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 06.07.2024 г.

приказ № 42-Д/1 от 06.07.2024 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ СОГТЭК

Директор /  / В.Б. Абиев

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Дельта»**

Директор /  / Е.Ш. Тигиева

2024 год



Лист согласования

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

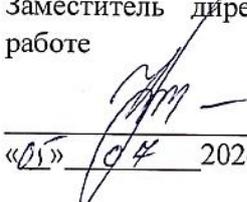
Протокол № 5
от «24» июля 2024 г.

Председатель ПЦК


А.Х. Гуриева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической
работе


Н.В. Опарина

«05» 07 2024 г.

Разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж»

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

ООО «Да», генеральный директор Караев Руслан Юрьевич,

ООО «Дельта», директор Тигиева Елена Шамиловна,

Агропромышленный холдинг «Мастер-Прайм. Березка», генеральный директор Бекузарова Лариса Хасановна.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	7
РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12
4.1. Общие компетенции.....	12
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	35
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	48
5.1. Учебный план	48
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	53
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	54
5.4. Календарный учебный график	61
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	62
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	62
5.7. Практическая подготовка	62
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	63
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	63
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы.....	63
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	64
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	64
6.4. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы.....	65
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей, практик	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	
Приложение 6. Фонды оценочных средств по дисциплинам и модулям	
Приложение 7. Разработчики образовательной программы	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

ОПОП-П, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

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	Правоохранительная сфера и управление
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».</p> <p>- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»</p>
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Медицинская книжка. Запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет.
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 N 68942)
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог
в т.ч. дополнительные квалификации	19067 Сыродел, 4 разряд; 16675 Повар, 4 разряд.
Направленности (при наличии)	Производство продуктов питания из мясного сырья
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ч.
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	Срок реализации образовательной программы на базе основного общего образования при условии оптимизации на 25 % при наличии

	соответствующего пункта в ФГОС СПО – 2 года 10 месяцев (с получением СОО)	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	Объем образовательной программы на базе основного общего образования при условии оптимизации на 25 % при наличии соответствующего пункта в ФГОС СПО - 4428 ч. (с получением СОО)	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательный цикл	1476	722
Обязательная часть образовательной программы	1692	1090
социально-гуманитарный цикл	410	287
общепрофессиональный цикл	298	148
профессиональный цикл	984	655
в т.ч. практика:		
- учебная	- 144	- 144
- производственная	- 396	- 396
Вариативная часть образовательной программы	1080	569
социально-гуманитарный цикл	62	57
общепрофессиональный цикл	128	56
профессиональный цикл	890	456
в т.ч. практика:		
- учебная	144	144
- производственная	252	252
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	638	592
ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел	324	212
ПМ.06 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	144	82
ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании	170	82
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защита дипломной работы	180	
Всего	4428	2381

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			ТФ В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства			ТФ С/01.5Организационное обеспечение производства продуктов питания	

			продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции ТФ А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	
		ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ 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	
22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатыва	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 558н	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.4 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	

	ющей промышленно сти			А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия /должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих	Маслодельное, сыродельное и молочное производства	Сыродел	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях. Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача

				готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.
Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих	Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства	Кладовщик	Прием на склад, взвешивание, хранение и выдача со склада различных материальных ценностей (топлива, сырья), полуфабрикатов, готовой продукции, деталей, инструментов и т.д.). Проверка соответствия принимаемых ценностей сопроводительным документам. Перемещение материальных ценностей к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам. Организация хранения материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь. Руководство работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада. Комплектование партий материальных ценностей по заявкам потребителей. Составление дефектных ведомостей на неисправные инструменты, приборы и т.д., актов на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов. Учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей и ведение отчетной документации по их движению. Участие в проведении инвентаризации.	

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения.	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМ.06 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности
Планирование и организация логистических процессов в складировании	ПМ. 07 Планирование и организация логистических процессов в складировании
Виды деятельности по выбору	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Повар
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 05 Освоение видов работ по профессии Сыродел

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания:

		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

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

		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; – мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участия в планировании основных показателей производства; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; – разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:

		<ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; – контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; – разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве; – учитывать рабочее время и выработку работающих; – контролировать выполнение производственных плановых заданий; – разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда; – производственный контроль на предприятиях отрасли; – учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; – основы производственного учета; – методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – виды брака и его учет в производстве; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; – мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

	<p>продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; – участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – определения потребности в рабочей силе; – инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; – учета рабочего времени и выработки работающих; – организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участия в планировании основных показателей производства; – участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; – учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; – разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; – разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; – правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; – осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; – разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; – разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – определять потребности в рабочей силе; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве; – учитывать рабочее время и выработку работающих; – контролировать выполнение производственных плановых заданий; – разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда; – производственный контроль на предприятиях отрасли; – учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – основы производственного учета; – методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – виды брака и его учет в производстве; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; – распределения поступающего сырья на переработку; – первичной обработки сырья; – проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; – контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); – подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; – выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; – наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; – регулирования температуры и времени охлаждения; – проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; – контроля качества; – оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – ведения первичной документации; – безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о мясном скотоводстве; – физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; – требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; – ход приемки сырья животного происхождения; – правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; – требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; – режимы первичной переработки мясного сырья; – требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; – правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; – требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; – формы и правила ведения первичной документации; – устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; – принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы,</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; – распределения поступающего сырья на переработку; – первичной обработки сырья;

отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	<ul style="list-style-type: none"> – 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:
	<ul style="list-style-type: none"> – 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:
	<ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о мясном скотоводстве; – физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; – требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; – ход приемки сырья животного происхождения;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; – требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; – режимы первичной переработки мясного сырья; – требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; – правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; – требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; – формы и правила ведения первичной документации; – устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; – принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; – распределения поступающего сырья на переработку; – первичной обработки сырья; – проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; – контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); – подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; – выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; – наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; – регулирования температуры и времени охлаждения; – проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; – контроля качества;

– оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

Умения:

- приемки сырья животного происхождения;
- отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
- соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
- контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
- ведения первичной документации;
- безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозвратного перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Знания:

- общие сведения о мясном скотоводстве;
- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
- требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
- ход приемки сырья животного происхождения;
- правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
- режимы первичной переработки мясного сырья;
- требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
- правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; – принятия управленческих решений.
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать выход продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		<ul style="list-style-type: none"> – принципов и форм организации производственного процесса; – методики расчета выхода продукции; – структуры издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки:
		<ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; – принятия управленческих решений.
		Умения:
		<ul style="list-style-type: none"> – планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; – оформлять планы работы по установленной форме; – проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания:

		<ul style="list-style-type: none"> – принципы и виды планирования работы бригады (команды); – основные приемы организации работы исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Навыки:
	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Умения:
	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знания:
	<ul style="list-style-type: none"> – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки:
	<ul style="list-style-type: none"> – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Умения:
	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
Выполнение работ по профессии Повар	ПК 4.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; – обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – использовать посудомоечные машины; – чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. <p>Навыки:</p>

	<p>ПК 4.2 Выполнять работы по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; – отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; – подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить блюда и гарниры из овощей; – готовить каши и гарниры из круп; – готовить блюда из яиц; – готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; – готовить блюда из бобовых; – готовить блюда из рыбы; – готовить блюда из морепродуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда из мяса и мясных продуктов; – готовить блюда из домашней птицы; – готовить мучные блюда; – готовить горячие напитки; – готовить сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; – пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами); – принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.

Выполнение работ по профессии Сыродел	ПК.5.1 Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки оборудования к работе; – наполнения ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком; – регулирования жирности смеси перед свертыванием; – внесения закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведения смеси до необходимой температуры свертывания; – наблюдения за процессом свертывания; – определения готовности сгустка; – разрезки сгустка, постановки и обработки зерна, второго нагревания; – удаления сыворотки, регулирования молочнокислого процесса, частичной посолки сырной массы в зерне, вымешивания сырного зерна; – передачи готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования; – образования и подпрессовки пласта при формовании сыра в ваннах, участия в разрезке пласта и укладки брусков сырной массы в формы при формовании вручную; – контроля за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать оборудование к работе; – наполнять ванны или сыроизготовителей нормализованным молоком; – регулировать жирность смеси перед свертыванием; – вносить закваски, растворы свертывающий фермент и химикаты; – доводить смеси до необходимой температуры свертывания; – наблюдать за процессом свертывания; – определять готовность сгустка; – разрезать сгусток, обрабатывать зерна, второго нагревания; – удалять сыворотку, регулировать молочнокислый процесс частичной посолки сырной массы в зерне, вымешивать сырное зерно; – передавать готовое зерно с сывороткой на формование при переливном способе формования;

		<ul style="list-style-type: none"> – образовывать и подпрессовывать пласт при формировании сыра в ваннах, участвовать в разрезке пласта и укладке брусков сырной массы в формы при формировании вручную; – производить контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства молока и сыра; – технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; – назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами; – требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра.
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	<p>ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p> <p>ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p> <p>ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применения отраслевых автоматизированных систем; – применения цифрового управления технологическими и производственными процессами; – ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; – использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания; – настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; – пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
<p>Планирование и организация логистических процессов в складировании</p>	<p>ПК.7.1 Планировать и организовывать логистические процессы в складировании</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивания, хранения и выдачи со склада различных материальных ценностей (топлива, сырья), полуфабрикатов, готовой продукции, деталей, инструментов и т.д.); – проверки соответствия принимаемых ценностей сопроводительным документам; – перемещения материальных ценностей к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам; – организации хранения материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь; – руководства работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада; – комплектования партий материальных ценностей по заявкам потребителей; – составления дефектных ведомостей на неисправные инструменты, приборы и т.д., актов на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов; – учета наличия на складе хранящихся материальных ценностей и ведение отчетной документации по их движению; – участия в проведении инвентаризации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, хранить и выдавать со склада различные материальные ценности; – проверять соответствие принимаемых ценностей сопроводительным документам;

		<ul style="list-style-type: none"> – перемещать материальные ценности к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам; – организовывать хранение материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь; – руководить работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада; – составлять дефектные ведомости на неисправные инструменты, приборы и т.д., актов на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов; – производить учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей и ведение отчетной документации по их движению; – участвовать в проведении инвентаризации. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатуру; – сортимент и ассортимент хранящихся материальных ценностей, их свойства и назначение; – правила ведения складского хозяйства; – правила учета, хранения, движения материальных ценностей на складе, а также правила оформления сопроводительных документов на них; – правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам; – способы проверки рабочего инструмента, приборов, приспособлений на пригодность их к работе; – правила применения складского измерительного инструмента, приспособлений и механизмов; – способы предохранения продукции и сырья от порчи при разгрузке, погрузке и хранении на складе; – правила проведения инвентаризации.
--	--	--

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудоу функции	Код и наименование трудоу функции
ВД по ФГОС СПО Обязательная часть	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях	ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.2.	22.002 Специалист по		ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ А	ТФ А/01.4 Техническое

		<p>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>технологии продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ОТФ С</p> <p>ТФ С/01.5Организационн</p>
--	--	---	---	--	---

				<p>Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
					<p>ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья</p>
					<p>ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья</p>
			<p>22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства</p>	<p>ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>

Обязательная часть	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	2.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на	ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

				рынке	
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	2.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/02.4Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
обеспечение деятельности структурного подразделения		ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
					ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с

					технологическими инструкциями
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
					ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по	А/01.4 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по

				производству продуктов питания	производству продуктов питания
					А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно- измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		ПК 3.3. Организовывать работу трудоого коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ С Организационно- технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированн ых технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудоого коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного	ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в

				происхождения на автоматизированных технологических линиях	соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 ТФ В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья ТФ С/03.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Вариативная часть	Выполнение работ по профессии Повар	ПК 4.1 Выполнять подготовительные	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление	А/01.3 Выполнение подготовительных

		работы по подготовке рабочего места повара		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2 Выполнять работы по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий			А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование е вида деятельности	Код и наименование профессиональ ной компетенции	Наименование квалификационн ого справочника	Наименован ие раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя Вариативная часть	ВД 5 Выполнение работ по профессии Сыродел	ПК.5.1 Технология производства сыров	Единый тарифно- квалификационны й справочник работ и профессий рабочих	Маслодельн ое, сыродельное и молочное производств а	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях. Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне,

					вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.
Вариативная часть	ВД 7 Планирование и организация логистических процессов в складировании. (дополнительная компетенция)	ПК.7.1 Планировать и организовывать логистические процессы в складировании	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих	Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства	Прием на склад, взвешивание, хранение и выдача со склада различных материальных ценностей (топлива, сырья), полуфабрикатов, готовой продукции, деталей, инструментов и т.д.). Проверка соответствия принимаемых ценностей сопроводительным документам. Перемещение материальных ценностей к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам. Организация хранения материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь. Руководство работой по погрузке, выгрузке грузов и размещению их внутри склада. Комплектование партий материальных ценностей по заявкам потребителей. Составление дефектных ведомостей на неисправные инструменты, приборы и т.д., актов на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов. Учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей и ведение отчетной документации по их движению. Участие в проведении инвентаризации.

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)																	
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	6.1	6.2	6.3	7.1	
Обязательная часть образовательной программы					0	0				0								0											
ОУД.01	Русский язык				0	0				0								0											
ОУД.02	Литература																												
ОУД.03У	Математика	0	0	0	0	0	0	0				0						0											
ОУД.04	Иностранный язык	0	0		0					0									0										
ОУД.05	Информатика		0										0												0	0	0		
ОУД.06	Физика	0	0	0	0	0		0	0	0		0	0	0	0														
ОУД.07	Химия	0	0		0			0										0											
ОУД.08	Биология	0	0		0			0										0											
ОУД.09	История	0	0		0	0	0													0									
ОУД.10У	Обществознание	0	0	0	0	0	0	0		0									0		0								
ОУД.11	География	0	0	0	0	0	0	0		0								0											
ОУД.12	Физическая культура	0			0				0										0										
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		0	0	0		0	0	0																				
ОУД.14	Основы проектной деятельности	0	0	0	0	0	0	0		0																			
ДУПКВ.01	Родной язык / Родная литература	0	0	0	0	0	0			0																			
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																												
СГ.01	История России	0	0		0																								
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		0		0	0																							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	0		0			0																					
СГ.04	Физическая культура				0				0																				
СГ.05	Основы бережливого производства	0	0	0				0																					
СГ.06	Основы финансовой грамотности	0	0	0																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																												
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	0	0	0	0	0				0																0	0	0	
ОП.02	Процессы и аппараты	0	0																										

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

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

Индекс	Наименование	форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							1 курс		2 курс		3 курс		Объем ОП, ак.ч.							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой/индивидуальный проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.
									консультации к экзамену	с.р. к экзамену	экзамен	17 нед	ср	22 нед.+2 нед. ПА	ср	16 нед + 1 нед ПА	ср	13 нед +10 нед УП/ПП +2 нед ПА	ср	10 нед +6 нед УП/ПП+1 нед ПА	ср	8 нед+10 нед УП/ПП+1 нед ПА+5 нед ГИА	ср		
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
ОУД.00	Общеобразовательный цикл		1476	722	1322	0	40	42	34	22	16	606	6	828	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	э2	80	43	78			2	12	8	4	34		44	2										
ОУД.02	Литература	дз2	119	50	117			2				51		66	2										
ОУД.03.	Математика	э2	145	83	141			4	12	8	4	51		90	4										
ОУД.04	Иностранный язык	дз2	119	117	117			2				51		66	2										
ОУД.05	Информатика	дз2	80	53	78			2				34		44	2										
ОУД.06	Физика	дз2	82	40	78			4				34		44	4										
ОУД.07 У	Химия	дз2	119	50	117			2				51		66	2										
ОУД.08 У	Биология	э2	130	54	126			4	10	6	8	56		70	4										

ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		372	254	124	216	18	2	4	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	302	2	372	0
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	эб	144	38	124		18	2	2		4										68		74	2	144	
ПА.МДК.02	Промежуточная аттестация МДК.02		6																			6		6		
УП.02	Учебная практика	дзб	72	72		72																	72		72	
ПП.02	Производственная практика		144	144		144																	144		144	
ПА.ПМ.02	Экзамен квалификационный	эб	6						2		4												6		6	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		144	90	56	72	0	4	4	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140	4	144	0
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	эб	60	18	56			4	2		4												56	4	66	
ПА.МДК.03	Промежуточная аттестация МДК.03		6																				6			
УП.03	Учебная практика		0			0																			0	
ПП.03	Производственная практика	дзб	72	72		72																	72		72	
ПА.ПМ.03	Экзамен квалификационный	эб	6						2		4												6		6	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии Повар		252	162	116	108	0	4	12	0	12	0	0	0	0	68	0	180	4	0	0	0	0	0	0	252
МДК.04.01	Технология приготовления кулинарной продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции "Поварское дело"	э4	120	54	116			4	6		6					68		48	4							132
ПА.МДК.04	Промежуточная аттестация МДК.04		12															12								
УП.04	Учебная практика																									
ПП.04	Производственная практика	дз4	108	108		108												108								108

ПА.ПМ.04	Экзамен квалификационный (в форме ДЭ)	ДЭ4	12						6		6							12						12	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу ООО "Да"		638	388	292	288	0	10	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	460	8	168	2	0	638
ПМ.05	Освоение видов работ по профессии Сыродел		324	224	116	180	0	4	12	0	12					0	0	0	0	320	4	0	0	0	324
МДК.05.01	Технология производства сыров	э5	120	32	116			4	6		6								116	4					132
ПА.МДК.05	Промежуточная аттестация МДК.05		12																12						
УП.05	Учебная практика	дз5	72	72		72													72						72
ПП.05	Производственная практика		108	108		108													108						108
	Экзамен квалификационный	э5	12	12					6		6								12						12
ПМ.06	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		144	82	92	36	0	4	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	140	4	0	0	0	144
МДК.06.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения	дз5	96	46	92			4											92	4					96
УП.06	Учебная практика	дз5	36	36		36													36						36
ПП.06	Производственная практика		0	0		0																			0
ПА,ПМ.06	Экзамен квалификационный	э5	12						6		6								12						12
ПМ.07	Планирование и организация логистических процессов в складировании		170	82	84	72	0	2	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	2	0	170
МДК.07.01	Складская логистика	дз6	86	10	84			2														84	2		86
УП.07	Учебная практика	дз6	36	36		36																36			36
ПП.07	Производственная практика		36	36		36																36			36
ПА.ПМ.07	Экзамен квалификационный	э6	12						6		6											12			12
ПА	Промежуточная аттестация													72		24		48		36		36			

4	ОП.03 Метрология и стандартизация	32	проект	Для расширения и углубления содержания дисциплины по запросу участников образовательного процесса
5	ОП.06 Товароведение продукции животного происхождения	96	проект	По запросу участников образовательного процесса
6	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Повар	252	проект	По запросу участников образовательного процесса
7	ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел	324	работодатель	ООО «Дельта»
8	ПМ.06 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	144	ЦОМ	ООО «Да»
9	ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании	170	работодатель	ООО «Да»
Итого		1080		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.01 Организация технологического	180	4	Оснащенная база практики	

<p>9. Убой и первичная переработка кроликов.</p> <p>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</p> <p>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</p> <p>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</p> <p>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</p> <p>15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</p> <p>16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</p> <p>17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</p> <p>18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</p> <p>Производственная практика раздела 2</p> <p>Виды работ</p> <p>21. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.</p> <p>22. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.</p> <p>23. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>24. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.</p> <p>25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.</p> <p>26. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.</p> <p>27. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.</p> <p>28. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.</p> <p>29. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.</p>	<p>процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p> <p>МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p>				
--	--	--	--	--	--

<p>30. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.</p> <p>31. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>32. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>33. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p> <p>34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.</p> <p>36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.</p> <p>37. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.</p> <p>38. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.</p> <p>39. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.</p> <p>40. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.</p> <p>41. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>42. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>43. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>44. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>45. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>46. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>47. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>48. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>49. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>50. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>					
2	<p>1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.</p> <p>2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</p> <p>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</p> <p>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</p> <p>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p>	<p>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</p> <p>ПП.02 Производственная практика</p>	144	6	Оснащенная база практики	

	<p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>					
3	<p>1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;</p> <p>2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</p> <p>3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>4. Анализ деятельности структурного подразделения;</p> <p>5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</p> <p>6. Организация рабочих мест в производственных цехах;</p> <p>7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</p> <p>8. Составление графика выхода на работу;</p> <p>9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;</p> <p>10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</p> <p>11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</p>	<p>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p> <p>МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p>	72	6	<p>Оснащенная база практики</p>	

	<p>12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</p> <p>13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.</p>					
4	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов.. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>ПМ.04 Выполнение работ по профессии Повар МДК.04.01 Технология приготовления кулинарной продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Поварское дело» ПП.04 Производственная практика</p>	108	4		

<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения. 6</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения. 12</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напиток клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения. ,</p> <p>производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>					
--	--	--	--	--	--

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Да», 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) ООО «Да» я на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

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

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

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

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.1.3 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

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

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОП.

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

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

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

6.2.3. Состав и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

6.4. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации 8 и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».