

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

СОГЛАСОВАНО  
Главный технолог  
АО «Кировский мясокомбинат»  
/А.А.Верещагина/  
«02» марта 2026г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КОГПОАУ КТКПП  
*Печенкина С.С.* /Печенкина С.С./  
«02» марта 2026г.  
№ регистрации 1367

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

*(Направленность: производство продуктов питания из мясного сырья)*

Квалификации выпускника

техник-технолог

Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения  
-3 года 10 месяцев

Киров  
2026г.

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности», АО «Кировский мясокомбинат»

Разработчики:

Фамилия, инициалы	Должность	Организация
Снигирева Я.В.	Заместитель директора по УМР	КОГПОАУ КТКПП
Миклина А.В.	методист	КОГПОАУ КТКПП
Зубарева М.А.	Преподаватель	КОГПОАУ КТКПП
Комаровских Д.С.	Преподаватель	КОГПОАУ КТКПП
Стяжкина Е.С.	Мастер производственного обучения	КОГПОАУ КТКПП
Верещагина А.А.	Главный технолог	АО «Кировский мясокомбинат»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения
2. Общая характеристика образовательной программы
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4. Структура и содержание образовательной программы
  - 4.1. Учебный план (приложение 1)
  - 4.2. Рабочая программа воспитания (приложение 2)
  - 4.3. Календарный план воспитательной работы (приложение 3)
  - 4.4. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (приложение 4)
  - 4.5. Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла (приложение 5)
  - 4.5. Программы дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 6)
  - 4.6. Программы профессиональных модулей, учебной и производственной практик (приложение 7)
  - 4.7. Программа государственной итоговой аттестации (приложение 8)
5. Материально – техническое обеспечение реализации образовательной программы
6. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.
7. Условия реализации образовательной программы.

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОП СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основании требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения № 343 от 18.05.2022 года (далее - ФГОС СПО),

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413,

- положений федеральной основной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования",

- с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 19.00.00: и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № ... (не утверждена).

ОП СПО определяет комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогические условия.

ОП СПО реализуется на базе основного общего образования (очная форма обучения).

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

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

- Приказ Минпросвещения России от 02 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав КОГПОАУ КТКПП;
- Положение об учебно-методическом обеспечении основных профессиональных образовательных программ КОГПОАУ КТКПП;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОАУ КТКПП;
- Положение о практической подготовке обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОАУ КТКПП;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОАУ КТКПП;
- Положение о формах, периодичности и порядке осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования КОГПОАУ КТКПП.

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП СПО:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции

ЛР – личностные результаты

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

2.1 Квалификация(и), присваиваемая(ые) выпускникам образовательной программы: техник-технолог

## 2.2 Формы обучения: очная

## 2.3 Объем образовательной программы сроки получения образования:

Форма обучения	Объем ОП СПО, ак. часов	Сроки получения образования
очная	5940	3 года 10 месяцев

## 2.4 Реализация образовательной программы осуществляется на русском языке.

## 2.5 Структура образовательной программы

№п/п	Циклы, разделы, модули	Объем учебной нагрузки	
		ФГОС	УП
1	2	3	4
1.	Общеобразовательный цикл	1476	1476
2.	Социально-гуманитарный цикл	Не менее 2052	438
3.	Общепрофессиональный цикл;		1406
4.	Профессиональный цикл, в том числе:		2260
	<i>Профессиональные модули</i>	-	1360
	<i>Учебная и производственная практика</i>	Не менее 900	900
5.	Преддипломная практика		144
6.	Государственная итоговая аттестация	216	216
7.	На базе основного общего образования, включая получение среднего общего	5940	5940

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида (ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 2.1 настоящей образовательной программы, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

### Распределение вариативной части:

№ п/п	Наименование дисциплины, (курса, модуля)	Количество часов вариативной части
1.	СГ.05 Основы бережливого производства	2
2.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4
3.	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	10
4.	ОП.03 Метрология и стандартизация	10
5.	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	2
6.	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	24
7.	ОП.06 Математика	40
8.	ОП.07 Химия	256

9.	ОП.08 Цифровые технологии в АПК	32
10.	ОП.09 Инженерная графика	62
11.	ОП.10 Техническая механика	52
12.	ОП.11 Электротехника и электронная техника	52
13.	ОП.12 Правовые основы профессиональной деятельности*	40
14.	ОП.13 Основы экономики организации, менеджмента и маркетинга*	58
15.	ОП.14 Охрана труда	36
16.	ОП.15 Основы предпринимательства	40
17.	ОП.16 Микробиология в пищевой продукции из мясного сырья	112
18.	ОП.17 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	40
19.	ОП.18 Основы проектирования	38
20.	ОП.19 Эргономическое обеспечение предприятий мясной промышленности	38
21.	ОП.20 Введение в специальность	32
22.	МДК.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	42
23.	МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	38
24.	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	28
25.	МДК.04.01 Технология выполнения работ по профессии "Жиловец мяса и субпродуктов"*	32
26.	МДК.04.02 Технология выполнения работ по профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"*	32
	<b>Всего:</b>	<b>1152</b>

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов ОП СПО организуется в форме практической подготовки, а именно при освоении учебной и производственной практики.

2.6 Реализация образовательной программ посредством сетевой формы: не предусмотрено

2.7. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.7.1. Области профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Направленность образовательной программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

2.7.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных	Квалификация
--	-------------------------------	--------------

	модулей	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сыр	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Техник-технолог
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	Техник-технолог
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Техник-технолог
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: МДК.04.01 Технология выполнения работ по профессии "Жиловщик мяса и субпродуктов"*	Жиловщик мяса и субпродуктов
	МДК.04.02 Технология выполнения работ по профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"*	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов

### Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

#### 3.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и

	интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
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
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей 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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3.2 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.	<b>Практический опыт:</b> 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;

		<p>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.</p>
		<p><b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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</p>

	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>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> <p><b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и</p>
--	---	--

		<p>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>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль</p>	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p><b>Практический опыт:</b>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</p>

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

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

		<p>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, внутривозвратского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> 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</p>

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

		животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p><b>Практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p><b>Знания:</b> принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><b>Практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p><b>Знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p><b>Практический опыт:</b> 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> <p><b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,</p>

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

		<p>по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>
<p>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Технология выполнения работ по профессии "Жиловщик мяса и субпродуктов"*</p>	<p><b>Знания:</b> учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p> <p><b>Знания:</b> анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей; требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса; качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.</p>
	<p>Технология выполнения работ по профессии "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"*</p>	<p><b>Умения:</b> Жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов. Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика. Укладывание в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.</p>
	<p><b>Знания:</b> технические условия на готовую продукцию; качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья; режимы варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий; способы определения готовности мясопродукта; ассортимент вырабатываемых колбасных изделий; устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; назначение и режимы термической обработки условно годного сырья (туши, органы).</p>	
	<p><b>Умения:</b> Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. Загрузка сырья в котел (варочный аппарат), регулирование температурного режима,</p>	

		<p>снятие с поверхности бульона топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона. Ведение процесса вторичной варки измельченных мясопродуктов в котле (варочном аппарате). Разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат. Составление фарша по рецептуре, варка, прессование и подача зельца на охлаждение. Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца. Варка рулета из рубца. Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции. Сдача колбасных изделий после охлаждения в экспедицию для реализации и хранения. Ведение процесса запекания колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и других мясопродуктов в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы, регулирование температуры в печах, определение готовности мясопродуктов. Выгрузка мясопродуктов из печей и передача их на охлаждение и упаковку. Периодическая чистка и промывка технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий. Ведение процесса бланширования и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима. Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство. Ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях. Регулирование температуры и давления в аппарате. Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару. Включение и опробование обслуживаемого оборудования</p>
--	--	---

3.3 Личностные результаты в соответствии с ФГОС СОО (формируются при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла и внеурочной деятельности)

#### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур,

явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные;

выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы;

выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений;

прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;

структурировать информацию, представлять ее в различных формах, иллюстрировать графически;

оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как часть регулятивных универсальных учебных действий:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учетом новой информации.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля как часть регулятивных универсальных учебных действий:

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;

оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретенному опыту.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия

3.5 Предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО отражены в рабочих программах учебных предметов общеобразовательного цикла.

3.6 Целевые ориентиры отражены в рабочей программе воспитания.





Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24 ноя - 30 ноя	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25 май - 31 май	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-30	
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

**Обозначения:**

Т	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	У	Учебная практика	ГИА	Государственная итоговая аттестация
::	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика (по профилю специальности)	*	Неделя отсутствует
к	Каникулы	ПДП	Производственная практика (преддипломная)		

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)								Производственная практика (преддипломная)		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1	0	1	0	0	0	0	0	0				11	52	25	1	
II	33,5	16,5	17	1,5	0,5	1	2	0	2	4,5	0	4,5				10,5	52	25	1	
III	31	16	15	2	1	1	0	0	0	8,5	0	8,5				10,5	52	25	1	
IV	19	14	5	2	1	1	5	2	3	5	0	5	4		4	6	2	43	25	1
<b>Всего</b>	<b>123,5</b>	<b>63,5</b>	<b>60</b>	<b>6,5</b>	<b>2,5</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>	<b>100</b>	<b>4</b>

#### **4.2. Рабочая программа воспитания (приложение 2)**

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы

#### **4.3. Календарный план воспитательной работы (приложение 3)**

#### **4.4. Программы предметов общеобразовательного цикла (приложение 4)**

Программа ОУП.01 Русский язык  
Программа ОУП.02 Литература  
Программа ОУП.03 Иностранный язык  
Программа ОУП.04у Математика  
Программа ОУП.05у Информатика  
Программа ОУП.06 История  
Программа ОУП.07 Обществознание  
Программа ОУП.08 География  
Программа ОУП.09 Физика  
Программа ОУП.10 Химия  
Программа ОУП.11 Биология  
Программа ОУП.12 Физическая культура  
Программа ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины  
Программа ДУП.01 Основы проектной деятельности

#### **4.5. Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла (приложение 5)**

Программа СГ.01 История России  
Программа СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
Программа СГ.03 Безопасность в жизнедеятельности  
Программа СГ.04 Физическая культура  
Программа СГ.05 Основы бережливого производства  
Программа СГ.06 Основы финансовой грамотности

#### **4.6. Программы дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 6)**

Программа ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности  
Программа ОП.02 Процессы и аппараты  
Программа ОП.03 Метрология и стандартизация  
Программа ОП.04 Автоматизация технологических процессов  
Программа ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности  
Программа ОП.06 Математика\*  
Программа ОП.07 Химия \*  
Программа ОП.08 Цифровые технологии в АПК\*  
Программа ОП.09 Инженерная графика\*  
Программа ОП.10 Техническая механика\*

Программа ОП.11 Электротехника и электронная техника\*  
 Программа ОП.12 Правовые основы профессиональной деятельности\*  
 Программа ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга\*  
 Программа ОП.14 Охрана труда\*  
 Программа ОП.15 Основы предпринимательства\*  
 Программа ОП.16 Микробиология пищевой продукции из мясного сырья\*  
 Программа ОП.17 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных\*  
 Программа ОП.18 Основы проектирования\*  
 Программа ОП.19 Эргономическое обеспечение предприятий мясной промышленности\*  
 Программа ОП.20 Введение в специальность\*

#### 4.7 Программы профессиональных модулей профессионального цикла (приложение 7)

Программа ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья  
 Программа ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке  
 Программа ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения  
 Программа ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### 4.8 Программа государственной итоговой аттестации (приложение 8)

### Раздел 5. Материально – техническое обеспечение реализации образовательной программы

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности 19.02.12  
 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность: производство продуктов питания из мясного сырья)

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
401, 406	Русского языка, литературы
206, 208	Иностранного языка
402	Истории, обществознания
201, 403	Информатики
207	Химии, биологии
209	Биологии, географии, экологических основ природопользования
203В	Основ безопасности жизнедеятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
205	Физики
301	Основ предпринимательской деятельности
302, 306, 307	Математики
405	Математики

1, 43	Инженерной графики
5	Технологического оборудования молочного производства
33	Технологии молока и молочных продуктов Микробиологии молока и молочных продуктов
50	Процессов и аппаратов пищевых производств Основ проектирования
35	Социально-гуманитарных дисциплин Иностранного языка
30	Информационных технологий
41	Электротехники и электронной техники
43	Технической механики
46	Финансовой грамотности Правового обеспечения профессиональной деятельности
48	Основ экономики, менеджмента и маркетинга Бережливого производства Экономики отрасли
<b>Лаборатории:</b>	
105В	Химии
45	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
31	Метрологии и стандартизации
33	Биохимии молока и молочных продуктов
41	Автоматизации технологических процессов
<b>Спортивный комплекс:</b>	
103В	Спортивный комплекс
<b>Залы:</b>	
202В	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть ИНТЕРНЕТ
102В	Актовый зал

## Раздел 6. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

### 6.1. Внутренняя оценка качества освоения образовательной программы.

Внутренняя оценка качества освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация включается в учебные циклы. Количество экзаменов в учебный год не превышает 8, а количество зачетов (кроме зачетов по физической культуре) - 10:

Курс/ промежуточная аттестация	Экзамены	Зачеты
1 курс	3	10
2 курс	3	10
3 курс	5	7
4 курс	4	9

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обеспечивают оперативное управление образовательной деятельностью обучающихся, ее корректировку. Целью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования обучающихся требованиям ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся.

Проводится с целью определения:

- соответствия уровню качества подготовки специалиста федеральным государственным образовательным стандартам СПО;
- полноты и прочности теоретических знаний и практических умений;
- сформированности общих и профессиональных компетенций;
- наличие умений планирования и выполнения самостоятельной работы.

Проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации предполагает:

- на уровне обучающегося – оценивание достижений в образовательной деятельности, степени освоения общих и профессиональных компетенций;
- на уровне преподавателя – оценивание результативности профессионально-педагогической деятельности, эффективности созданных педагогических условий;
- на уровне администрации – оценивание результативности деятельности колледжа, состояния образовательного процесса, условий образовательного взаимодействия.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в учебном плане, рабочих программах учебных предметов, дисциплин,

модулей, практик и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены в составе ОП СПО образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – имеют положительное заключение работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме, предусмотренной ФГОС СПО по каждой профессии/специальности.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации и обучающихся образовательной организации.

#### 6.2. Внешняя оценка качества освоения образовательной программы.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **Раздел 7. Условия реализации образовательной программы**

7.1. Общие условия реализации образовательной программы Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;
- санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2.

7.2. Материально-техническое оснащение образовательной программы приведено в справке о материально-техническом оснащении.

7.3. Кадровые условия реализации образовательной программы приведены в справке о кадровом обеспечении реализации образовательной программы.

7.4. Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Для обеспечения образовательной программы учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам и модулям заключены договора на ЭБС:

- «Электронное издательство ЮРАЙТ» (коллекция СПО)
- ООО «КноРус медиа» (федеральный перечень учебников).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам и модулям.