

Министерство просвещения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Подготовка специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника

Техник – технолог

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Омский бекон»**

директор


подпись

/Н.Н. Букулит/

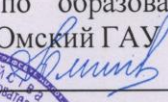
2025год

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
ФГБОУ ВО Омский ГАУ**

Принята ученым советом
университета
(протокол № 22)
от «22» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

 С.Ю. Комарова

18.06.2026

Номер внутривузовской регистрации С/630

С изменениями от 18.06.2025, 17.06.2026



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

на базе основного общего образования

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очно-заочная

Омск 2024 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
<u>1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы</u>	3
<u>1.2. Нормативные документы</u>	3
<u>1.3. Перечень сокращений</u>	4
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
<u>3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:</u>	6
<u>3.2. Профессиональные стандарты</u>	6
<u>3.3. Осваиваемые виды деятельности</u>	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
<u>4.1. Общие компетенции</u>	10
<u>4.2. Профессиональные компетенции</u>	18
<u>4.3. Матрица компетенций выпускника</u>	28
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	40
<u>5.1. Учебный план</u>	40
<u>5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы</u>	44
<u>5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)</u>	44
<u>5.4. Календарный учебный график</u>	46
<u>5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей</u>	47
<u>5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы</u>	47
<u>5.7. Практическая подготовка</u>	47
<u>5.8. Государственная итоговая аттестация</u>	48
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	48
<u>6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы</u>	48
<u>6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий</u>	48
<u>6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы</u>	49
<u>6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы</u>	49

Перечень приложений к ОПОП-II:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные документы

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

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

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

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 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»;

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;

ЕН – математический и общий естественнонаучный учебный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	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»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется (личная медицинская книжка)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	на базе среднего общего образования – 4464 ч.; на базе основного общего образования – 5940 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>2 года 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<i>5940</i>	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	<i>3089</i>	
социально-гуманитарный цикл	<i>412</i>	
общепрофессиональный цикл	<i>448</i>	
профессиональный цикл	<i>2229</i>	<i>2059</i>

в т.ч. практика:	900	900
- учебная	432	432
- производственная	468	468
Вариативная часть образовательной программы	1159	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	424	108
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 04.02 Оператор линии в производстве пищевой продукции	172	36
ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	252	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	5940	3168

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	А Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	А/02.4 Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
				А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами
				А/04.4

				Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами
			D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	D/01.6 Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения
				D/03.6 Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
				D/04.6 Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения
			E Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	E/01.7 Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения
	22.007 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и	Приказ Министерства труда и социальной защиты	A Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на	A/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения

	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н	всех этапах ее производства и обращения на рынке	лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции
				А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
			В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
				В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
АО «Омский беко»	

Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	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 задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составлять план действия;
		определять необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		владеть приемами геометрических измерений, читать информацию, представленную в виде таблиц, графиков, схем.
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		основные понятия математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики.
		роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение;
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		выполнять действия над комплексными числами.
		производить операции над матрицами и определителями. Решать системы линейных уравнений различными методами.
		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 с использованием цифровых средств
		основы интегрального и дифференциального исчисления.

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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;
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		презентовать бизнес-идею;
		определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
		правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации;
		кредитные банковские продукты
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
		совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

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 Выстраивать общение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в различных контекстах Анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; Формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; Применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе; Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века;
-------	--	---

		Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности);
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
		ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
		применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью
		Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
		Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;
		Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов;
		Систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями;
		Сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической

		информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач;
		Характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий;
		Давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
		основы военной службы, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, а также способы защиты населения от оружия массового поражения;
		организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
		основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века;
		Выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;
		Важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров;
		Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве;

		Основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
		Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции;
		Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны;
		Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе
		СССР в 1945-1991 годы. Экономическое развитие и реформы.
		Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза;
		Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

		организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
		использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, а также первичные средства пожаротушения;
		оказывать первую помощь пострадавшим;
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона
		условия устойчивого состояния экосистем и принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания
		основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
		меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
		порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
		средства профилактики перенапряжения
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		переводить со словарем иностранные тексты профессиональной тематики;
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Навыки:
		Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве молочной продукции
		Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
		Умения:

		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства молочной продукции
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве молочных продуктов
		Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
		Использовать специализированное программное обеспечение при приеме и подготовке сырья
		Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов
		Знания:
		Санитарные правила и нормы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Устройство и принципы работы оборудования по приему и подготовке сырья
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве молочной продукции
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе с сырьем животного происхождения
		Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве молочной продукции
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических	Навыки:
		Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
		Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции

	линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций
		Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции
		Умения:
		Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции
		Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции
		Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
		Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
		Знания:
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации
		Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов
		Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья
		Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли
		Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции
		Документооборот выполнения технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных	Навыки: Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции

продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
		Умения: Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции
		Вести технологические операции процесса производства молочной продукции
		Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
		Знания: Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
		Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов
		Ассортимент продукции из молочного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Навыки: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
		участия в выработке мер по оптимизации процессов производства
		Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
		Знания: производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
		производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве
		Навыки:

	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Прием и отбор проб сырья и молочной продукции, поступивших в лабораторию, в соответствии с нормативной и технической документацией
		Умения: Отбирать, осуществлять прием, маркировку, учет проб сырья и молочной продукции
		Проводить лабораторные исследования молочного сырья в соответствии с регламентами
		Вести и составлять необходимую документацию по проведению лабораторного контроля качества сырья и молочной продукции
		Знания: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы лабораторного анализа, качества сырья и молочной продукции
		Состав побочных продуктов переработки молочного сырья
		Документооборот при проведении контроля качества сырья и молочной продукции
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		Планирование работы структурного подразделения
		Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Принятие управленческих решений
		Умения:
		Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
		Знания:
		Принципов и форм организации производственного процесса
		Методики расчета выхода продукции
		Структуру издержек производства и пути снижения затрат
		Методики расчета экономических показателей
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Навыки:
		Принципы и виды планирования работы бригады (команды), участие в планировании основных показателей производства
		Умения:

		Планировать работы в соответствии с установленными должностными инструкциями работников
		Оформлять планы работы по установленной форм
		Знания:
		Принципы и виды планирования работы бригады (команды),
		Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		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
		Умения:
		Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах
		Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
		Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		Основные приемы организации работы исполнителей
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки:
		Расчета производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
		Умения:
		Использовать методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой)
		Сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности
		Осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления

		Принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
		Знания:
		Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады(команды)
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Навыки:
		Ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; проверки товарного оформления и хранения продукции; учета брака и анализа причин образования брака продукции
		Умения:
		Правильно оформлять учетно-отчетную документацию
		Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, правильность оформления документов на отпущенную продукцию
		Составлять отчет по расходу сырья, материалов и тары
		Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
		Знания:
		Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
		Основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
		Нормы времени и выработки по технологическим операциям
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
		Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции
		Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций
		Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции

		Умения:
		Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции
		Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции
		Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
		Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
		Знания:
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации
		Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов
		Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья
		Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли
		Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья в России и в пределах Таможенного союза
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции
		Документооборот выполнения технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции
	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	Навыки:
		Обеспечение соблюдения требований к сырью для производства молочной продукции
		Контроль качества молочной продукции на всех технологических операциях
		Умения:

	технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Выявлять и устранять причины брака при производстве молочной продукции
		Вести технологические операции процесса производства молочной продукции
		Вести и составлять необходимую документацию по приему и переработке сырья
		Знания: Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой молочной продукции
		Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов
		Ассортимент продукции из молочного сырья
	ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	Навыки: Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
		Умения: Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства
		Знания: Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Навыки: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продукции из сырья животного происхождения
		Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами в необходимом объеме и требуемого качества
		Умения:

		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
		Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы
		Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов
		Вести и составлять необходимую документацию по заявке и расходованию сырья и расходных материалов
		Знания:
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
		Устройство и принципы работы оборудования по приму и подготовке сырья
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения
		Документооборот по приемке, хранению, подготовке к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала при производстве продуктов питания животного происхождения
	ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Навыки:
		Выполнение последовательности технологических операций по производству мясной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией
		Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства мясной продукции

	линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода мясного сырья в процессе выполнения технологических операций
		Умения:
		Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и мясной продукции
		Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества мясной продукции и снижение производительности технологического оборудования
		Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций
		Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов
		Знания:
		Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья
		Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства мясных продуктов
		Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства мясной продукции
		Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из мясного сырья
		Нормативы расходов сырья, вспомогательных материалов, используемого при производстве мясной продукции
		Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве мясной продукции

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и	ПК 1.1. Осуществлять	22.002	ОТФ А	ТФ А/02.4

	ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции		Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	<i>ОТФ А</i> Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	<i>ТФ А/03.4</i> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими нормами
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,	22.007	<i>ОТФ А</i> Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<i>ТФ А/01.4</i> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции

		параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции			
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	22.007	ОТФ В Организационно- технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности	22.007	ОТФ А Лабораторный контроль	ТФ А/02.4 Проведение лабораторных

		полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции		показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	исследований безопасности и качества пищевой продукции
ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ Е Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	ТФ Е/01.7 Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения	
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.002	ОТФ Е Стратегическое управление технологическими процессами производства и разработки новой продукции	ТФ Е/01.7 Проектирование, управление технологическим обеспечением и оптимизация технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного	

					происхождения
		ПК 3.3. Организовывать работу трудоового коллектива	22.002	ОТФ D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ТФ D/04.6 Организация и управление участком (цехом) по производству продукции из сырья животного происхождения
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудоового коллектива	22.002	ОТФ D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ТФ D/03.6 Расчет технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
		ПК 3.5. Вести учетно- отчетную документацию	22.002	ОТФ D Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ТФ D/01.6 Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 2.4 Осуществлять	22.002	ОТФ D	ТФ D/03.6 Расчет

		цифровизацию технологических процессов		Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения	технически обоснованных норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических процессов
ВД по запросу работодателя	ВД 05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 5.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002	ОТФ А Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	ТФ А/02.4 Подготовка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
		ПК 5.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими нормами

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

[illegible]

[illegible]

	продукции на автоматизирован ных технологических линиях производства молочной продукции																					
МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции	О		О				О			О											
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированн ых технологических линиях		О						О		О											
УП.01.01	Учебная практика	О		О				О			О											
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		О						О		О											
ПМ.02	Обеспечение безопасности прослеживаемост и и качества молочной продукции на всех этапах ее		О	О				О				О	О	О								

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13						
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		1476		620	784			72			612	864				
ООД.01	Русский язык	экз.	72		30	30			12			72					
ООД.02	Литература	д.зач.	108		54	54							108				
ООД.03	Иностранный язык	зач.	72			72						36	36				
ООД.04	Информатика	экз.	144		60	62			22				144				
ООД.05	История	д.зач.	136		68	68							136				
ООД.06	Физическая культура	зач.	72			72						36	36				
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	зач.	68		34	34						68					
ООД.08	Обществознание	д.зач.	72		36	36						72					
ООД.09	География	зач.	72		36	36						72					
ООД.10	Биология	экз.	144		60	70			14				144				
ООД.11	Химия	экз.	144		60	68			16			144					

ООД.12	Индивидуальный проект	зач.	32		12	12			8			12	20				
ООД.13	Математика	д.зач.	232		116	116						100	132				
ООД.14	Физика	д.зач.	108		54	54							108				
СГ	Социально-гуманитарный цикл		404		88	316			8	412				140	172	40	60
СГ.01	История России	д.зач.	64		32	32				64				64			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	зач.	100			100				100				20	30	20	30
СГ.03	Физическая культура	зач.	100			100				100				20	30	20	30
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	д.зач.	68		20	48				68					68		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	д.зач.	36		18	18				36				36			
СГ.06	Основы бережливого производства	экз.	44		18	18			8	44					44		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		448		154	154		120	20	448				238	210		
ОП.01	Метрология и стандартизация	экз.	98		30	30		30	8	98					98		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	экз.	104		40	40		20	4	104				104			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	экз.	98		30	30		30	8	98				98			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	д.зач.	112		36	36		40		112					112		
ОП.05	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	зач.	36		18	18				36				36			
П.00	Профессиональный цикл		3388		502	530		1356	80	2229	1159						
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	экз.	1492		210	238	20	632	32	1185	307			540	952		

МДК.01.01	Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции	экз.	312		70	80	20	134	8	141	171			312			
МДК.01.02	Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	экз.	796		140	158		498		660	136			212	584		
УП.01.01	Учебная практика	зач.	144							144							
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зач.	216							216							
ПМ.02	Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	экз.	742		106	106		234	44	552	190				8	734	
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	экз.	230		50	50		130		130	100					230	
МДК.02.02	Контроль побочных продуктов переработки молочного сырья	экз.	216		56	56		104		126	90					216	
УП.02.01	Учебная практика	зач.	144							144							
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зач.	108							108							
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	экз.	438		42	42		282		348	90						438
МДК.03.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	д.зач.	366		42	42		282		276	90						366
УП.03.01	Учебная практика	зач.	72							72							72

[illegible]

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	МДК 04.02 Оператор линии в производстве пищевой продукции	172	работодатель	Запрос работодателя АО «Омский бекон»
2	ПМ.05 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	252	образовательная организация	расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования
Итого		424		-

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.	Ознакомление с деятельностью предприятия, его материально-технической базой Сдача – приемка сырья и расходных материалов	МДК 01.01. Сырье и расходные материалы для производства молочной продукции	216	4	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	

	для производства молочной продукции					
2.	Участие в обеспечении системы контроля качества на предприятиях молочной промышленности	МДК 02.01 Контроль качества и безопасности молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	108	5	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	
3.	Участие в организации технологического процесса производства молока и молочных продуктов	МДК 04.01 Сыродел	72	6	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	
4.	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	МДК 05.01 Организация выполнения технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях	72	6	Омская область, г. Калачинск, ул. Строительная, 11	

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					III	Октябрь				III	Ноябрь				Декабрь				III	Январь				III	Февраль				III	Март				III	Апрель				III	Май				Июнь				III	Июль				Август				Всего, ак.ч.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	Порядковые номера недель учебного года																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	11	396
2 курс	30	1080	16	576	14	504	2	72	1	36	1	36	10	360	0	0	10	360	0	0	10	360
3 курс	19	684	9	324	10	360	1	36	1	36	0	0	15	540	7	252	8	288	6	216	2	72
Всего	88	3168	41	1476	47	1692	5	180	3	108	2	72	25	900	7	252	18	648	6	216	23	828

Обозначения и сокращения:

 – обучение по модулям и дисциплинам;  – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);  – практики (36 ак.ч. в неделю);

 – каникулы;  – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2, 3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) АО «Омский бекон» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка;
- Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
- Профессиональных дисциплин;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Помещение для самостоятельной и воспитательной работы

Лаборатории:

- Технологического процесса производства молочной продукции;
- Контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.

Спортивный комплекс

Спортивный зал;

Тренажерный зал.

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, 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 ведущих предприятиях Омской области, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Квиткова Елена Макаровна	АО «Вимм-Билль-Данн»	начальник производственных цехов	35 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 96900 рублей.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ООП
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
на 2026/2027 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1.	Изменение состава баз данных	Внесение изменений в список баз данных основной образовательной программы	Ежегодное обновление
2.	Изменение порядка проведения государственной итоговой аттестации	п. 5.8 абзац 2 Основной профессиональной образовательной программы изложить в следующей редакции: «Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня»	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.05.2026 № 351 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800
5.	Изменение состава кадрового обеспечения ООП	Изменение справки о кадровом обеспечении ООП	Ежегодное обновление
6.	Обновление материально-технического обеспечения ООП	Изменение справки о материально-техническом обеспечении ООП	Ежегодное обновление
7.	Изменение рабочих программ	Обновление содержания рабочих программ, актуализация литературы (основной, дополнительной)	Ежегодное обновление
8.	Актуализация учебного плана на новый год набора	Обновление учебного плана	Ежегодное обновление

Руководитель ООП


 (подпись)

/О.Д. Литвинова/

Протокол рассмотрен и одобрен методическим советом УКАБ (протокол № 5 от 16.06.2026 г.)

Председатель


 (подпись)

/М.В. Иваницкая/