



Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Красногорский колледж»»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник – технолог

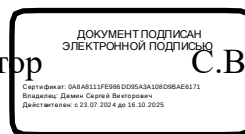
Одобрено на заседании педагогического
совета

Протокол № 2 от 17.04.2025 г.

Утверждено Приказом
ГБПОУ МО «Красногорский колледж»

Приказ № 811/1 от 25.04.2025 г.

Директор



С.В. Демин

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Шульгино»



2025 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 N 343 и примерной ОПОП, приказа 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», приказа 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», приказа труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Работодатели, участвующие в разработке данной ОПОП: ООО "Шульгино"

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений.....	6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	12
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	14
4.1. Общие компетенции.....	14
4.2. Профессиональные компетенции.....	17
4.3. Матрица компетенций выпускника	34
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	61
5.1. Учебный план.....	61
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	65
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	68
5.4. Календарный учебный график	76
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	79
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	79
5.7. Практическая подготовка	79
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	80
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	80
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	80
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	80
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	81
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	82

Перечень приложений к ОПОП:

- 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 (далее – ОПОП) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 N 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.12.2022 г. № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.04.2024г. № 272 «О внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.11.2024 № 812 «О внесении изменений в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года № 24480) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 05.08.2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 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 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 07.11.2024 № 782 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и 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 РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022г. № 336» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.11.2024 № 768 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства

- Приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 №05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"».
- Устав и локальные документы ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

1.3. Перечень сокращений

- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ОК – общие компетенции;
- ОП – общепрофессиональный цикл;
- ООД – общеобразовательные дисциплины;
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- СГ – социально-гуманитарный цикл;
- ПА – промежуточная аттестация;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ПМн – профессиональный модуль по направленности;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- ПП- производственная практика;
- ПДП – преддипломная практика;
- ПС – профессиональный стандарт;
- ТФ – трудовая функция;
- УМК – учебно-методический комплект;
- УП – учебная практика;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	«Туризм и сфера услуг»	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 года № 602н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения"	
Квалификация выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов (4 разряд)	
	13466 Маслодел (4 разряд)	
	19067 Сыродел (4 разряд)	
Направленности	Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе ОО	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования	
Нормативный объем образовательной программы на базе ОО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	2614
Общеобразовательный цикл	1476	370
социально-гуманитарный цикл	430	158
общепрофессиональный цикл	434	228
профессиональный цикл	2088	1858
в т.ч. практика:	900	900
- учебная	- 252	- 252
- производственная	- 648	- 648

Вариативная часть образовательной программы	1296	1068
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	972	744
ОП.06* Микробиология, биохимия, санитария и гигиена в пищевом производстве	130	74
ОП.07* Правовое обеспечение профессиональной деятельности	36	16
ОП.08* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	30
ОП.09* Основы проектирования предприятий молочной промышленности	186	128
ОП.10ц Цифровая экономика в индустрии питания	44	12
ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	180	162
ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	180	178
Преддипломная практика	144	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216	
Всего	5940	3682

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

				ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
				ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
			ОТФ D Оперативное управление производством Продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

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

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия с указанием разряда	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов 4 разряда	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продуктов на розлив. Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом

				соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.
2	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	13466 Маслодел 4 разряда	Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов. Регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей. Приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке.

3	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	19067 Сыродел 4 разряда	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях. Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.
---	--	---	-------------------------	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность: Производство молочной продукции

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
<i>Виды деятельности (общие)</i>	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Вид деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего</i>	
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
<i>Виды деятельности по выбору</i>	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМн.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	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
<i>Вид деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего, сформированный совместно с работодателем</i>	
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03		Умения:

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	особенности социального и культурного контекста
		Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		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		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
		Умения:

	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		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 молока и молочных продуктов;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;

		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		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.
		Навыки:
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
		мониторинга технологических операций производства молока и молочных 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 молока и молочных 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;
		выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;
		осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
		разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
		учитывать рабочее время и выработку работающих;
		контролировать выполнение производственных плановых заданий;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		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.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Навыки:
		контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
		инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		обеспечение безопасных условий труда на производстве;
		разработка предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:

		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; 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; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
	ПК.2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Навыки: проверка соблюдения нормативов и правил удаления отходов; инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; обеспечение безопасных условий труда на производстве; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов. Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

		разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
ПК.2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.		Знания:
		требования охраны труда;
		производственный контроль на предприятиях отрасли;
		виды брака и его учет в производстве.
		Навыки:
		контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
		инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		обеспечение безопасных условий труда на производстве;
		разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства молочной продукции.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
		осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;
		контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания:
		требования охраны труда;
		производственный контроль на предприятиях отрасли;
		виды брака и его учет в производстве;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса;
		методики расчета выхода продукции;
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	структуры издержек производства и пути снижения затрат;
		методики расчета экономических показателей.
		Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений.
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
		оформлять планы работы по установленной форме;
		проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		основные приемы организации работы исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
		Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;

		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участия в планировании основных показателей производства.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		основные приемы организации работы исполнителей;
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
		Навыки:
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	группировки и анализа информации;
		расчета показателей производительности труда;
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
		сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
		осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;

		принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения:
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания:
		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.
	ПК 3.6. Анализировать основные показатели деятельности организации	Навыки:
		Анализа деятельности структурного подразделения.
		Умения:
		анализировать основные показатели работы организации.
		Знания:
		анализа показателей деятельности организации: объемов производства, эффективности использования оборудования и сырьевых ресурсов, издержек, цен, прибыли и рентабельности.

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов.	Навыки:
		контроля качества сырья и продукции;
		выбора технологической карты производства;
		изготовления производственных заквасок и растворов;
		выполнения основных технологических расчетов;
		ведение процессов выработки кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.
		Умения:
		учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
		распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
		подбирать закваски для производства продукции;
		контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
		готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
		обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания;
		контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
		контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
		анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе.
		Знания:
		требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
		ассортимент кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
		технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;

		требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
		причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.
ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов	Навыки:	контроля качества сырья и продукции;
		выбора технологической карты производства;
		изготовления производственных заквасок и растворов;
		выполнения основных технологических расчетов;
		ведение процессов выработки кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.
		Умения:
		распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
		подбирать закваски для производства продукции;
		контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
		готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
		обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		вести технологический процесс производства кисломолочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов, продуктов детского питания;
		контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
		контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
		анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе.
		Знания:
		требования к сырью при выработке кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
		ассортимент кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

		технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
		причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.
	ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	Навыки:
		ведение процессов выработки кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.
		Умения:
		анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
		разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
		обеспечивать режимы работы оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству кисломолочных продуктов, продуктов детского питания.
		Знания:
		технологические процессы производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
	ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных продуктов, продуктов детского питания;
		правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
		Навыки:
		контроля качества сырья и продукции;
		выполнения основных технологических расчетов;
		ведения санитарной обработки технологического оборудования.
		Умения:
		контролировать санитарное состояние оборудования участка.
		Знания:
		правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
		Навыки:
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла	подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства масла в соответствии с эксплуатационной документацией;

		ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству масла, в том числе в электронном виде.
		Умения:
		визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства масла в соответствии с эксплуатационной документацией;
		использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства масла;
		пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов автоматики на автоматизированных линиях производства масла;
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству масла, в том числе в электронном виде;
		применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства масла в соответствии с эксплуатационной документацией;
		оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства масла.
		Знания:
		основы технологии производства масла на автоматизированных технологических линиях;
		порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масла;
		правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-

		измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масла;
		назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сливочного масла из молочного сырья;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масла;
		документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях по производству масла, в том числе в электронном виде.
	ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.	Навыки:
		прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		регулирование параметров и режимов технологических операций производства масла на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масла;
		выполнения технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства маслодельного цеха в соответствии с эксплуатационной документацией.
		Умения:
		подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

		рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования, нормативы выхода и сортности для производства масла из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Знания:
		порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве сливочного масла из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве масла из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла	Навыки:
		проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде.
		Умения:
		поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
		Знания:
		методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства масла.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	Навыки:
		выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства сырного цеха в соответствии с эксплуатационной документацией;
		подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску

		технологического процесса производства сыра в соответствии с эксплуатационной документацией;
		ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству сыра, в том числе в электронном виде.
		Умения:
		визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства сыра в соответствии с эксплуатационной документацией;
		использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства сыра;
		применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства сыра в соответствии с эксплуатационной документацией;
		оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства сыра.
		Знания:
		основы технологии производства сыра на автоматизированных технологических линиях;
		нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		порядок проведения подготовки к работе, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сыра;
		правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сыра;

		назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сыра из молочного сырья;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сыра.
	ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	Навыки:
		прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства сыра из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		регулирование параметров и режимов технологических операций производства сыра на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству сыра.
		Умения:
		подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования, нормативы выхода и сортности для производства сыра из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Знания:
		порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве сыра из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;

		нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала. Выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве сыра из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 6.3 Контролировать качество сыра	Навыки:
		проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде.
		Умения:
		пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства сыра;
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству сыра, в том числе в электронном виде;
		поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
		Знания:
		методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства сыра.

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	ВД 1. Организация и	ПК 1.1. Осуществлять	22.002 Специалист по	ОТФ А	ТФ А/01.4 Техническое

СПО	ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	технологии продуктов питания животного происхождения	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

		технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.			продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ВД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации

				автоматизированных технологических линиях	технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в

				происхождения на автоматизированных технологических линиях	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД обязательная по ФГОС СПО	ВД 4. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей

					пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продуктов на розлив. Приготовление
--	--	--	--	--	---

					растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями
--	--	--	--	--	---

					специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.
		ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой

					созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продуктов на розлив. Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных
--	--	--	--	--	---

					концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.
		ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей

					пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продуктов на розлив. Приготовление
--	--	--	--	--	---

					растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями
--	--	--	--	--	---

					специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.
		ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой

					созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продуктов на розлив. Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных
--	--	--	--	--	---

					концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.
ВД по запросу работодателя	ВД 5. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и

					маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов. Регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей. Приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса,
--	--	--	--	--	---

					смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке.
		ПК 5.2 Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов. Регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за состоянием и работой

					маслоизготовителя, устранение неисправностей. Приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке.
		ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок, регулирование уровня

					сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов. Регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей. Приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке.
	ВД 6. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 6.1 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях.

	(19067 Сыродел)		Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования.
--	-----------------	--	--	---	--

					Образование и подпрессовка пласта при формировании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формировании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.
		ПК 6.2 Вести технологические процессы производства различных видов сыра	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (утвержден Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях. Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом

					свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в солильное отделение.
		ПК 6.3 Контролировать качество сыра	Единый тарифно- квалификационный справочник работ и профессий (утвержден	Раздел ЕТКС «Маслодельное, сыродельное и	Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях.

			Постановлением ГК по труду и социальным вопросам 31.01.1985 г. №32/3-30.	молочное производства» http://bizlog.ru/etks/4-49.htm	Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования.
--	--	--	---	---	---

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины	0/11/4	1476	370	1404	0	0	0	72	1476	0	506	718	106	146	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	72	12	54				18	72	0	72							
ООД.02	Литература	ДЗ	108	14	108					108	0	32	76						
ООД.03	История	ДЗ	136	10	136					136	0	52	84						
ООД.04	Обществознание	ДЗ	72	18	72					72	0				72				
ООД.05	География	ДЗ	72	16	72					72	0			72					
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	72	20	72					72	0	32	40						
ООД.07	Математика	ДЗ, Э	232	36	214				18	232	0	98	134						
ООД.08	Информатика	ДЗ	144	72	144					144	0	52	92						
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	72	20	72					72	0	32	40						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	10	68					68	0	68							
ООД.11	Физика	ДЗ	108	20	108					108	0			34	74				
ООД.12	Химия	Э	144	48	126				18	144	0	34	110						
ООД.13	Биология	Э	144	42	126				18	144	0	34	110						
	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32	32					32	0		32						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	0/6/0	430	158	426	0	0	4	0	430	0	0	36	114	186	26	34	34	0
СГ.01	История России	ДЗ	38	0	36			2		38	0				38				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	36	72					72	0			36	36				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	68					68	0				68				
СГ.04	Физическая культура	ДЗ	176	20	176					176	0			38	44	26	34	34	
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	40	18	38			2		40	0			40					
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	16	36					36	0		36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/8/2	902	488	842	0	0	36	24	434	468	0	0	218	198	152	236	98	0
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	40	18	38			2		40	0				40				
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	108	44	92			4	12	108	0			50	58				
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	40	18	38			2		40	0					40			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	108	50	92			4	12	108	0						54	54	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	138	98	132			6		138	0			86	52				
ОП.06*	Микробиология, биохимия, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	130	74	124			6		0	130			82	48				
ОП.07*	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	36	16	36					0	36					36			
ОП.08*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	72	30	70			2		0	72						72		
ОП.09*	Основы проектирования предприятий молочной промышленности	ДЗ	186	128	178			8		0	186					76	110		
ОП.10ц	Цифровая экономика в индустрии питания	ДЗ	44	12	42			2		0	44							44	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
П.00	Профессиональный цикл	0/15/9	2916	2666	1158	1548	40	50	120	2088	828	106	110	174	334	434	630	480	648
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	0/2/3	1296	1146	778	432	20	30	36	1152	144	106	110	174	334	254	318	0	0
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Э	432	364	414			12	6	432	0	70	74	138	150				
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Э	414	332	364		20	18	12	414	0				148	110	156		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216	216		216				72	144	36	36	36	36	36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	216	216		216				216	0					108	108		
ПА.01	Промежуточная аттестация	Э	18	18					18	18	0						18		
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	0/2/2	630	598	102	468	20	10	30	540	90						96	156	378
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	Э	144	112	102		20	10	12	144	0						60	84	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	108		108				108	0						36	72	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	360	360		360				288	72								360

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПА.02	Промежуточная аттестация	Э	18	18					18	0	18								18
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	0/3/1	270	246	106	144	0	2	18	216	54						36	108	126
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	108	84	106			2		90	18						36	72	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36	0							36	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				72	36								108
ПА.03	Промежуточная аттестация	Э	18	18					18	18	0								18
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	0/3/1	216	192	58	144		2	12	180	36							216	
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ДЗ	60	36	58			2		60	0							60	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36	0							36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				72	36							108	
ПА.04	Промежуточная аттестация	Э кв.	12	12					12	12	0							12	
ПМ.05*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	0/2/1	180	162	50	108		4	18	0	180					180			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел	ДЗ	54	36	50			4		0	54					54			
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				0	36					36			
ПП.05	Производственная практика		72	72		72				0	72					72			
ПА.05	Промежуточная аттестация	Э _{кв.}	18	18					18	0	18					18			
ПМ.06*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	0/2/1	180	178	64	108		2	6	0	180						180		
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 19067 Сыродел	ДЗ	66	64	64			2		0	66						66		
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				0	36						36		
ПП.06	Производственная практика		72	72		72				0	72						72		
ПА.06	Промежуточная аттестация	Э _{кв.}	6	6					6	0	6						6		
ПДП*	Преддипломная практика	ДЗ	144	144		144				0	144								144
Итого:		0/40/15	5724	3682	3830	1548	40	90	216	4428	1296	612	864	612	864	612	900	612	648
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216							216	0								216
Итого:			5940							4644	1296	612	864	612	864	612	900	612	864

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	ОП.06* Микробиология, биохимия, санитария и гигиена в пищевом производстве	130	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области формирования научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной

				культуры у обучающихся по запросу опорного работодателя
2	ОП.07* Правовое обеспечение профессиональной деятельности	36	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области формирования целостного представления о правовой системе Российской Федерации, ее законодательстве, что позволяет грамотно использовать нормативно-правовые документы на практике, реализовывать свои гражданские права и осознанно участвовать в жизни общества по запросу опорного работодателя
3	ОП.08* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области формирования знаний экономических отношений, складывающиеся у хозяйствующих субъектов в процессе формирования финансовых ресурсов, а также механизмы их финансирования по запросу опорного работодателя
4	ОП.09* Основы проектирования предприятий молочной промышленности	186	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области формирования представления о перспективах развития и размещения предприятий молочной промышленности, основных направлениях в проектировании, новых прогрессивных формах и методах проектирования молочной промышленности, развитии и совершенствовании проектирования предприятий по запросу опорного работодателя
5	ОП.06 _ц Цифровая экономика в индустрии питания	44	2. ЦОМ/проект	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области формирования понимания новых закономерностей развития современной цифровой экономики, предпосылок создания в России благоприятных организационных и нормативно-правовых условий для эффективного развития институтов цифровой экономики при участии государства, национального бизнес сообщества и гражданского общества и обеспечения быстрого роста национальной экономики за счет

				качественного изменения структуры и системы управления национальными экономическими активами, достижения эффекта «российского экономического чуда» в условиях формирования глобальной цифровой экосистемы.
6	ПМн.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	144	1. ПОП/работодатель	Увеличение количества часов на учебную практику по разделу 2 для расширения навыков организации выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями по запросу опорного работодателя
7	ПМн.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	90	1. ПОП/работодатель	Увеличение количества часов на производственную практику с целью расширения навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции по запросу опорного работодателя
8	ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	54	1. ПОП/работодатель	Увеличение количества часов на 54 часа с целью получения дополнительных знаний, умений и навыков, а также введения дополнительной компетенции ПК 3.6. анализировать основные показатели деятельности организации по запросу опорного работодателя
9	ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	36	1. ПОП/работодатель	Увеличение количества часов на производственную практику в количестве 36 часов с целью получения дополнительных навыков с санитарной обработки оборудования по запросу опорного работодателя
10	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	180	1. ПОП/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.05* объемом 180 часов для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя
11	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	180	1. ПОП/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.06* объемом 180 часов для освоения новой (дополнительной) профессии с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя

12	ПДП. Преддипломная практика	144	1. ПОП/работодатель	Введение преддипломной практики объемом 144 часа с целью сбора данных для написания практической части дипломного проекта (работы)
Итого		1296		-

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 ¹	Ответственный от предприятия
1.	1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах. 7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 8. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры,	ПП по ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	216	5, 6	Цех производства молочной и кисломолочной продукции ООО "Молзавод Авангард"	Технолог ООО "Молзавод Авангард"

¹Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 9. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах. 10. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах. 11. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. Дублирование на рабочих местах. 12. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Дублирование на рабочих местах.					
--	--	--	--	--	--

	13. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах. 14. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров. Дублирование на рабочих местах. 15. Контроль качества продукции: разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров. Самостоятельная работа на рабочих местах. 16. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки: тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 17. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах. 18. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка					
--	--	--	--	--	--	--

	качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки. Дублирование на рабочих местах. 19. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах. 20. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.					
2.	1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. 5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. 6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. 7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья. 10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.	ПП по ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	360	8	Цех производства сыра 143623, Московская область, Волоколамский р-н, д Шульгино, тер. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23	Технолог 143623, Московская область, Волоколамский р-н, д Шульгино, тер. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23

11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок. 12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога. 13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра. 14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. 15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов. 16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока. 17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока. 19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока. 20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных. 21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок. 22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта. 23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога. 24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны. 25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.					
---	--	--	--	--	--

	26. Проведение контроля процесса созревания сыров. 26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров. 27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров. 28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока. 29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром. 30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов. 31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока. 32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов. 33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов. 34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов. 36. Самостоятельная работа на рабочих местах.					
3.	1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;	ПП по ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	108	8	143623, Московская область, Волоколамский р-н, д Шульгино, тер. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23	143623, Московская область, Волоколамский р-н, д Шульгино, тер. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23

	4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. 14. Анализ основных показателей деятельности организации: объема производства, эффективности использования оборудования и сырьевых ресурсов, издержек, цен, прибыли и рентабельности					
4.	1. Участие в процессе подготовки оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов. 2. Участие в санитарной обработке оборудования на всех этапах технологического процесса 3. Участие в расчете концентрации растворов для мойки оборудования	ПП по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	108	7	Цех производства молочной и кисломолочной продукции ООО "Шульгино"	Технолог ООО "Шульгино"

	4. Осуществление контроля эффективности работы оборудования. 5. Освоение технологии производства кисломолочных продуктов. 6. Освоение технологии производства детских молочных продуктов. 7. Дублирование на рабочем месте при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов. 8. Ведение процесса расфасовки и упаковывания готовой продукции на различных фасовочных аппаратах. 9. Освоение подбора и внесения заквасок. 10. Производство закваски в заквасочном цехе. 11. Дублирование на рабочем месте при фасовании и упаковывания готовой продукции. 12. Выполнение расчета количества готовой продукции, оформление отчетной документации. 13. Осуществление контроля качества при производстве кисломолочных и детских молочных продуктов на все этапах производства.					
5.	1. Организация рабочего места с использованием безопасных приемов и методов труда 2. Участие в процессе подготовки оборудования для производства сливочного масла 3. Осуществление контроля эффективности работы оборудования 4. Освоение технологии производства масла методом сбивания на автоматизированных линиях 5. Освоение технологии производства масла методом ПВЖС на автоматизированных линиях 6. Дублирование на рабочем месте при производстве сливочного масла	ПП по ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	72	5	Цех производства масла Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23	Технолог 143623,. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23

	7. Ведение процесса расфасовки и упаковывания готовой продукции на различных видах фасовочных аппаратах. 8. Освоение технологии производства топленого масла 9. Освоение технологии производства масла с вкусовыми наполнителями 10. Дублирование на рабочем месте при фасовании и упаковывания готовой продукции 11. Выполнение расчета количества готовой продукции, оформление отчетной документации 12. Осуществление контроля качества при производстве сливочного масла на все этапах производства					
6.	1. Организация рабочего места с использованием безопасных приемов и методов труда 2. Приготовление заквасок при производстве сыров различных видов, напитков из молочной сыворотки 3. Приготовление растворов сычужного фермента и хлористого кальция при производстве различных видов сыра 4. Осуществление технологического процесса производства сыров различных видов 5. Осуществление контроля соблюдения требований к технологическому процессу производства продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией 6. Определение эффективности использования технологического оборудования по производству сыров различных видов	ПП по ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	72	6	Цех производства сыра . Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23	Технолог. Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. 23г

5.4. Календарный учебный график

Всего	110	3960	50	1800	60	2160	6	216	2	72	4	144	43	1548	16	576	27	972	6	216	34	5940
-------	-----	------	----	------	----	------	---	-----	---	----	---	-----	----	------	----	-----	----	-----	---	-----	----	------

Обозначения и сокращения:

36

– обучение по модулям и дисциплинам;

па

– промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);

п

– практики (36 ак.ч. в неделю);

к

– каникулы;

г

– 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 дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

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 Фермерское Хозяйство Шульгино, зд. 1 стр. 3, помещ. ООО "Шульгино", ООО "ТиЭйч-РУС МилкФуд" при проведении производственных практик;

– 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 1, 2, 3, 4 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 на рабочих местах ООО "Шульгино", ООО "ТиЭйч-РУС МилкФуд" на основании договоров 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:

Русского языка и литературы;
Истории и обществознания;
Иностранного языка;
Математики;
Информатики и компьютерного моделирования;
Физики;
Химии, биологии, географии;
Безопасность жизнедеятельности и охрана труда;
Социально-гуманитарных дисциплин;
Процессов и аппаратов пищевых производств;
Технология молока и молочных продуктов (по выбору);
Технологическое оборудование молочного производства (по выбору);

Лаборатории:

Биохимии молока и молочных продуктов;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Автоматизации технологических процессов;
Метрологии и стандартизации.

Залы:

- спортивный зал;
– 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 использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по дисциплине и профессиональным модулям:

ОП.04 Автоматизация технологических процессов;

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности;

ОП.07* Правовое обеспечение профессиональной деятельности;

ОП.10ц Цифровая экономика в индустрии питания;

ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в Фермерское Хозяйство Шульгино, 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, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы - 60 %.

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

№ п/п	ФИО 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	Гребенюк Сергей Сергеевич	Фермерское Хозяйство Шульгино,	Технолог	5 лет
2	Шандро Елена Викторовна	Фермерское Хозяйство Шульгино	Главный технолог	10 лет

3	Рожнова Татьяна Михайловна	ООО «Шульгино»	Технолог	10 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».