

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 1 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Димитровградский технико-экономический колледж

СОГЛАСОВАНО
от работодателя
Технолог ООО «Молоковъ»
Липатова Н.Н.
30 августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Н.Р. Галиуллов
30 августа 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 2 из

Образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.06.2022 г. регистрационный № 68942).

РАССМОТРЕНА

на заседании Совета Учреждения
«30» августа 2024 г.
Протокол № 6

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Димитровградский технико-экономический колледж» (Россия, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Октябрьская, дом 74, ОГБПОУ ДиТЭК).

Разработчики:

Руководители разработки основной образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

- **Калугина Наталья Викторовна**, заведующая технологическим отделением, преподаватель, высшая категория.
- **Святова Лидия Николаевна**, председатель методической цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отрасли продовольственной сферы и техногенной безопасности, преподаватель, первая категория.

Преподаватели:

- Тогунова О.В. - программа учебной дисциплины СГ.01 «История России»;
- Кувайцева И.А., Фисханова Г.Р. - программа учебной дисциплины СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)»;
- Ежов Н.Е. - программа учебной дисциплины СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»
- Пискунов А.В. - программа учебной дисциплины СГ.04 «Физическая культура/Адаптивная физическая культура»;
- Байгуллова А.М. – программа учебной дисциплины СГ.05 «Основы бережливого производства»
- Андреева Н.В. - программа учебной дисциплины СГ.06 «Основы финансовой грамотности»;
- Калугина Н.В. - программа учебной дисциплины ОП.01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»;
- Лобачева Т.П. - программа учебной дисциплины ОП.02 «Процессы и аппараты»;
- Лобачева Т.П. - программа учебной дисциплины ОП.03 «Метрология и стандартизация»;
- Сидорова И.Ю. – программа учебной дисциплины ОП.04 «Автоматизация технологических процессов»;
- Андриянов С.Е. - программа учебной дисциплины ОП.05 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»;
- Фартусов С.П. - программа учебной дисциплины ОП.06 «Инженерная графика»;

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 3 из

- Калугина Н.В. - программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;
 - Байгуллова А.М. - программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»;
 - Воронцова Л.Р. - программа учебной дисциплины ОП.09 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;
 - Байгуллова А.М. - программа учебной дисциплины ОП.10 «Химия пищевых производств»;
 - Андреева Н.В. - программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательства»;
 - Калугина Н.В. - программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
 - Байгуллова А.М. - программа профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»
 - Воронцова Л.Р. - программа профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
 - Левина Н.Н. - программа профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих»
 - Калугина Н.В. - программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
 - Калугина Н.В. - программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
 - Байгуллова А.М. - программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»
 - Байгуллова А.М. - программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»
 - Воронцова Л.Р. - программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
 - Левина Н.Н. - программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих»
 - Смирнова З.А. – рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы
 - Тетеревкова Е.Г., Афанасьева Е.В.- календарный план воспитательной работы
- I курс**
- Уляшкина М.В. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.01 «Русский язык»;
 - Уляшкина М.В. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.02 «Литература»;
 - Волкова Т.А. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.03 «История»;
 - Машенко Т.А. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.04 «Обществознание»;
 - Галиуллов Н.Р. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.05

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 4 из

«География»;

- Кувайцева И.А. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.06 «Иностранный язык»;

- Ширяева Н.Н. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.07 «Математика»;

- Андриянов С.Е. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.08 «Информатика»;

- Пискунов А.В. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.09 «Физическая культура»;

- Купров Е.А. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.10 «ОБЖ»;

- Александрова Н.А. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.11 «Физика»;

- Святова Л.Н. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.12 «Химия»;

- Ежов Н.Е. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.13 «Биология»;

- Левина Н.Н. - программа общеобразовательной учебной дисциплины ОД.14 «Индивидуальный проект»;

Фонд контрольно-оценочных средств

Дисциплины общеобразовательного учебного цикла

- Уляшкина М.В. – по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.01 «Русский язык»;

- Уляшкина М.В. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.02 «Литература»;

- Волкова Т.А. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.03 «История»;

- Машенко Т.А. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.04 «Обществознание»;

- Галиуллов Н.Р. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.05 «География»;

- Кувайцева И.А. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.06 «Иностранный язык»;

- Ширяева Н.Н. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.07 «Математика»;

- Андриянов С.Е. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.08 «Информатика»;

- Пискунов А.В. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.09 «Физическая культура»;

- Купров Е.А. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.10 «ОБЖ»;

- Александрова Н.А. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.11 «Физика»;

- Святова Л.Н. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.12 «Химия»;

- Ежов Н.Е. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.13 «Биология»;

- Левина Н.Н. - по общеобразовательной учебной дисциплине ОД.14 «Индивидуальный проект»;

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 5 из

Дисциплины социально-гуманитарного цикла

- Тогунова О.В. - по учебной дисциплине СГ.01 «История России»;
- Кувайцева И.А., Фисханова Г.Р. - по учебной дисциплине СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)»;
- Ежов Н.Е. - по учебной дисциплине СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»
- Пискунов А.В. - по учебной дисциплине СГ.04 «Физическая культура/Адаптивная физическая культура»;
- Байгуллова А.М. – по учебной дисциплине СГ.05 «Основы бережливого производства»;
- Андреева Н.В. – по учебной дисциплине СГ.06 «Основы финансовой грамотности»

Дисциплины общепрофессионального цикла

- Калугина Н.В. - по учебной дисциплине ОП.01 «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»;
- Лобачева Т.П. - по учебной дисциплине ОП.02 «Процессы и аппараты»;
- Лобачева Т.П. - по учебной дисциплине ОП.03 «Метрология и стандартизация»;
- Сидорова И.Ю. – по учебной дисциплине ОП.04 «Автоматизация технологических процессов»;
- Андриянов С.Е. - по учебной дисциплине ОП.05 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»;
- Фартусов С.П. - по учебной дисциплине ОП.06 «Инженерная графика»;
- Калугина Н.В. - по учебной дисциплине ОП.07 «Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;
- Байгуллова А.М. - по учебной дисциплине ОП.08 «Охрана труда»;
- Воронцова Л.Р. - по учебной дисциплине ОП.09 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;
- Байгуллова А.М. - по учебной дисциплине ОП.10 «Химия пищевых производств»;
- Андреева Н.В. - по учебной дисциплине ОП.11 «Основы предпринимательства»;

Профессиональные модули

- Калугина Н.В. – по программе профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
- Байгуллова А.М. - по программе профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»
- Воронцова Л.Р. - по программе профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
- Левина Н.Н. - по программе профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих»

Междисциплинарные курсы

- Калугина Н.В. – по МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сыра
- Калугина Н.В. – по МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сыра
- Байгуллова А.М. – по МДК 02.01 Контроль качества молочного сыра, полуфабрикатов и готовой продукции

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 6 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

- Воронцова Л.Р. – по МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения
- Левина Н.Н. – по МДКн 04.01 Профессиональная подготовка по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"

Учебная практика

- Калугина Н.В. - по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
- Байгуллова А.М. - по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»

Производственная практика

- Калугина Н.В. - по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»
- Байгуллова А.М. - по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке»
- Воронцова Л.Р. - по профессиональному модулю ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
- Левина Н.Н. - по профессиональному модулю ПМн.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих»

ОГБПОУ ДитЭК	Образовательная программа специальности	стр. 7 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

Содержание

Раздел 1. Общие положения	11
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	13
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	14
3.1 Область профессиональной деятельности выпускников	14
3.2 Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций	14
Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения	15
4.1. Общие компетенции	15
4.2. Профессиональные компетенции	18
4.3 Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	27
Раздел 5. Структура образовательной программы	31
5.1. Учебный план	31
5.2 Рабочие программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	39
5.2.1 Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла	39
5.2.2 Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла	39
5.2.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	39
5.2.4 Рабочие программы практик	40
5.2.5 Контрольно - оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям	41
5.2.6 Программа государственной итоговой аттестации	43
5.2.7 Методические указания	43
5.3. Рабочая программа воспитания	43
5.4. Календарный план воспитательной работы	43
Раздел 6. Условия образовательной деятельности	44
6.1. Требования к материально-техническим условиям	44
6.2 Информационное обеспечение	60
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	67
6.4. Требования к кадровым условиям	67
6.5. Требования к организации воспитания студентов	68
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	68
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	70

ПРИЛОЖЕНИЯ

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла

- Приложение 1 ОД.01 «Русский язык»
- Приложение 2 ОД.02 «Литература»
- Приложение 3 ОД.03 «История»
- Приложение 4 ОД.04 «Обществознание»;
- Приложение 5 ОД.05 «География»
- Приложение 6 ОД.06 «Иностранный язык»

ОГБПОУ ДитЭК	Образовательная программа специальности	стр. 8 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

Приложение 7 ОД.07 «Математика»
 Приложение 8 ОД.08 «Информатика»
 Приложение 9 ОД. 09 «Физическая культура»
 Приложение 10 ОД.10 «ОБЖ»
 Приложение 11 ОД.11 «Физика»
 Приложение 12 ОД.12 «Химия»
 Приложение 13 ОД.13 «Биология»
 Приложение 14 ОД.14 «Индивидуальный проект»

Рабочие программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

Приложение 15 СГ.01. История
 Приложение 16 СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности
 Приложение 17 СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
 Приложение 18 СГ.04 Физическая культура
 Приложение 19 СГ.05 Основы бережливого производства
 Приложение 20 СГ.06 Основы финансовой грамотности

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Приложение 21 ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
 Приложение 22 ОП.02 Процессы и аппараты
 Приложение 23 ОП.03 Метрология и стандартизация
 Приложение 24 ОП.04 Автоматизация технологических процессов
 Приложение 25 ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
 Приложение 26 ОП.06 Инженерная графика
 Приложение 27 ОП.07 Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 Приложение 28 ОП.08. Охрана труда
 Приложение 29 ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 Приложение 30 ОП.10. Химия пищевых производств
 Приложение 31 ОП.11 Основы предпринимательства
 Приложение 32 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
 Приложение 33 ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке
 Приложение 34 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
 Приложение 35 ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочие программы практик

Приложение 36 Програма учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
 Приложение 37 Програма учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 9 из

Приложение 38 Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Приложение 39 Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

Приложение 40 Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Приложение 41 Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение 42 Программа преддипломной практики

Методические указания

Приложение 43 Методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельной работы по учебным дисциплинам и МДК

Приложение 44 Методические указания по выполнению курсового проекта по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Приложение 45 Методические указания по выполнению курсового проекта по ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

Приложение 46 Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломная работа)

Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 47 Программа государственной итоговой аттестации

Рабочая программа воспитания

Приложение 48 Рабочая программа воспитания

Контрольно - оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Приложение 49 ОД.01 «Русский язык»

Приложение 50 ОД.02 «Литература»

Приложение 51 ОД.03 «История»

Приложение 52 ОД.04 «Обществознание»;

Приложение 53 ОД.05 «География»

Приложение 54 ОД.06 «Иностранный язык»

Приложение 55 ОД.07 «Математика»

Приложение 56 ОД.08 «Информатика»

Приложение 57 ОД.09 «Физическая культура»

Приложение 58 ОД.10 «ОБЖ»

Приложение 59 ОД.11 «Физика»

Приложение 60 ОД.12 «Химия»

Приложение 61 ОД.13 «Биология»

Приложение 62 ОД.14 «Индивидуальный проект»

Приложение 63 СГ.01. История

Приложение 64 СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 65 СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 66 СГ.04 Физическая культура

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 10 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

- Приложение 67 СГ.05 Основы бережливого производства
- Приложение 68 СГ.06 Основы финансовой грамотности
- Приложение 69 ОП.01 ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
- Приложение 70 ОП.02 Процессы и аппараты
- Приложение 71 ОП.03 Метрология и стандартизация
- Приложение 72 ОП.04 Автоматизация технологических процессов
- Приложение 73 ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
- Приложение 74 ОП.06 Инженерная графика
- Приложение 75 ОП.07 Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- Приложение 76 ОП.08. Охрана труда
- Приложение 77 ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Приложение 78 ОП.10. Химия пищевых производств
- Приложение 79 ОП.11 Основы предпринимательства
- Приложение 80 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
- Приложение 81 УП.01 Учебная практика
- Приложение 82 ПП.01 Производственная практика
- Приложение 83 ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке
- Приложение 84 УП.02 Учебная практика
- Приложение 85 ПП.02 Производственная практика
- Приложение 86 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
- Приложение 87 ПП.03 Производственная практика
- Приложение 88 ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- Приложение 89 ПП.04 Производственная практика
- Приложение 90 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 11 из

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа (далее – ОП) СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС СПО).

ОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП:

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

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

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– 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 Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 12 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г, регистрационный № 48226)

– Приказ Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24 сентября 2019 года, регистрационный № 56040)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 13 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

производство молочной продукции.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности: 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 обращение на рынке, обеспечение деятельности структурного подразделения

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство молочной продукции	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;

Получение образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: *очная.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: специалист по пожарной безопасности: *4464 академических часов.*

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: специалист по пожарной безопасности - в очной форме – *2 года 10 месяцев*

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: *5940 часов – срок обучения 3 года 10 месяцев*

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 14 из

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций

Таблица 1

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	<i>Профессиональная подготовка по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"</i>
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	Производство молочной продукции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 15 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения

4.1. Общие компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Формулировка компетенции	Умения, знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 16 из

	грамотности в различных жизненных ситуациях.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. 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	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 17 из

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>
----------	---	--

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 18 из

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 (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	<p>Практический опыт: 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных	<p>Практический опыт: 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</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 19 из

	<p>технологических линиях в соответствии технологическими инструкциями.</p>	в с	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в про-</p>
--	---	-----	--

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 20 из

		<p>изводстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p>Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
		<p>Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 21 из

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

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 22 из

		гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
		<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> <p>Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
		<p>Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>
		<p>Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслужи-</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 23 из

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

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 24 из

		<p>потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p> <p>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.</p>
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p>Практический опыт: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>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.</p> <p>Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p>Практический опыт: ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p>Умения: правильно оформлять учётно-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.</p> <p>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.</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 25 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

<p><i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i></p>	<p>Практический опыт: приема-сдачи молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья; регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании; маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании; 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</p> <p>Умения: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья; рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании; устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции из молочного сырья; поддерживать установленные технологические нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями ; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии</p>
--	--

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 26 из

		<p>с технологическими инструкциями; использовать специализированное программное обеспечение в процессе технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; нормативы расходы сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья; правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья; основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; назначение, принцип действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из молочного сырья; состав, функции и возможности использования автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, при-</p>
--	--	---

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 27 из

		<p>меняемых в автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ на автоматизированных технологических линиях при производстве продуктов питания из молочного сырья; документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в т.ч. в электронном виде; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>
--	--	--

4.3 Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

ЦО Целевые ориентиры
ЦОГрВ Гражданское воспитание
<p>ЦОГрВ 1. Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>ЦОГрВ 2. Сознательный своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>ЦОГрВ 3. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>ЦОГрВ 4. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>ЦОГрВ 5. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>ЦОГрВ 6. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)</p>
ЦОПВ Патриотическое воспитание
<p>ЦОПВ 1. Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.</p> <p>ЦОПВ 2. Сознательный причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.</p>

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 28 из

<p>ЦОПВ 3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.</p> <p>ЦОПВ 4. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p>
ЦОДНВ Духовно-нравственное воспитание
<p>ЦОДНВ 1. Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>ЦОДНВ 2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.</p> <p>ЦОДНВ 3. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>ЦОДНВ 4. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.</p> <p>ЦОДНВ 5. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.</p>
ЦОЭВ Эстетическое воспитание
<p>ЦОЭВ 1. Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.</p> <p>ЦОЭВ 2. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.</p> <p>ЦОЭВ 3. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>ЦОЭВ 4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.</p>
ЦОФВ Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
<p>ЦОФВ 1. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p> <p>ЦОФВ 2. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p> <p>ЦОФВ 3. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p> <p>ЦОФВ 4. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.</p> <p>ЦОФВ 5. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.</p> <p>ЦОФВ 6. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться</p>

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 29 из

ся к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЦОФВ 7. Используя средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание

ЦОПТВ 1. Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ЦОПТВ 2. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ЦОПТВ 3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ЦОПТВ 4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

ЦОПТВ 5. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

ЦОПТВ 6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

ЦОЭкВ Экологическое воспитание

ЦОЭкВ 1. Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

ЦОЭкВ 2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

ЦОЭкВ 3. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

ЦОЭкВ 4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

ЦОЦиНВ Ценности научного познания

ЦОЦиНВ 1. Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

ЦОЦиНВ 2. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

ЦОЦиНВ 3. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

ЦОЦиНВ 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ЦОЦиНВ 5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональ-

ОГБПОУ ДиТЭК		стр. 30 из
	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

ной деятельности.

ЦОЦиНВ 6. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 31 из

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК									1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					самостоятельная работа	всего занятий по УД/МДК	лекций	лабораторные и практические занятия	профессионально-ориентированное содержание	практика	Консультации	Курсовый проект (работа)	Промежуточная аттестация								
														17	24	16,5	23	16,5	24,5	16	13,5
														17	24	16,5	23	14,5	11,5	10	9,5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл		1476	0	0	1476	699	723	290	0	0	0	52	612	760	104	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	-/Э	72			72	30	36	12				6	30	42						
ОД.02	Литература	-/ДЗ	108			108	9	97	12				2	44	64						
ОД.03	История	ДЗ/Э	136			136	112	16	10				6	56	80						
ОД.04	Обществознание	ДЗ	72			72	36	34	18				2	0	72						

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения											стр. 32 из	

ОД.05	География	ДЗ	72			72	36	34	16				2	72	0						
ОД.06	Иностранный язык	-/ДЗ	72			72	0	70	20				2	30	42						
ОД.07	Математика	Эу/Эп	232			232	172	50	36				10	100	132						
ОД.08	Информатика	-/-, ДЗ	144			144	36	106	72				2	33	73	38					
ОД.09	Физическая культура	з/ДЗ	72			72	4	66	18				2	30	42						
ОД.10	ОБЖ	ДЗ	68			68	20	46	10				2	68	0						
ОД.11	Физика	-/ДЗ	108			108	92	14	0				2	51	57						
ОД.12	Химия	-/-, Э1	144			144	44	94	42				6	49	62	33					
ОД.13	Биология	-/-, Э1	144			144	78	60	24				6	49	62	33					
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32			32	30	0	0				2	0	32						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		462	310	12	450	130	310	0	0	0	0	10	0	0	114	148	32	90	22	56
СГ.01	История России	ДЗ	48	22	2	46	22	22					2			48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ	72	68	2	70	0	68					2			32	40				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	28	2	66	36	28					2						68		

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения												стр. 33 из	

СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3/3, 3/3, 3/ДЗ	178	168	2	176	6	168					2			34	48	32	22	22	20
СГ.05	Основы бережливого производства	Э	60	12	2	58	46	12									60				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	12	2	34	20	12					2								36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1060	530	22	1038	494	530	0	0	0	0	14	0	104	228	366	100	68	52	142
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ₁	54	20	2	52	30	20					2								54
ОП.02	Процессы и аппараты	-, -/Э	124	60	2	122	62	60							24	50	50				
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	80	24	2	78	52	24					2			30	50				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	-/ ДЗ	104	40	2	102	60	40					2							52	52
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной дея-	-, -/ ДЗ	138	100	2	136	34	100					2		40	50	48				

ОГБПОУ ДиТЭК													стр. 34 из	
	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения													

	тельности																				
ОП.06	Инженерная графика	-/ДЗ	98	94	2	96	0	94					2			48	50				
ОП.07	Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	84	42	2	82	40	42									84				
ОП.08	Охрана труда	-/Э	90	30	2	88	58	30									40	50			
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/ДЗ	118	40	2	116	74	40					2					50	68		
ОП.10	Химия пищевых производств	-,-/ДЗ	134	70	2	132	60	70					2		40	50	44				
ОП.11	Основы предпринимательства	ДЗ ₁	36	10	2	34	24	10													36
ПМ.00	Профессиональный цикл		2438	1414	10	1528	1004	482	144	900	0	32	10	0	0	148	314	462	724	502	288

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 38 из

экзамен																	
ИТОГ	5940																
1. Программа обучения по специальности		ВСЕГО	Дисциплин		12	15	11	10	3	3	2	5					
1.1 Дипломный проект (работа)			и МДК				1	2	2	2	2	1					
Выполнение дипломного проекта (работы) с <u>18.05</u> по <u>14.06</u> (всего <u>4</u> нед.)			Учебной практики						72	108	0	0					
Защита дипломного проекта (работы) с <u>15.06</u> по <u>18.06</u> (всего <u>1/2</u> нед.)			Производ.практики						0	360	216	144					
1.2 Выполнение демонстрационного экзамена с <u>19.06</u> по <u>28.06</u>			преддипл.практики									144					
1.3 Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) - <u>3</u> : ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03			Экзаменов			3	1	2	1	1	2	1					
			Дифф. зачетов		2	6	2	6	2	4	4	6					
			курсовых							1	1						
			зачетов														

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работы. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий демонстрационного экзамена должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 39 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

5.2 Рабочие программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

5.2.1 Программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла

ОД.00 Общеобразовательный учебный цикл

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла

- ОД.01 «Русский язык»
- ОД.02 «Литература»
- ОД.03 «История»
- ОД.04 «Обществознание»;
- ОД.05 «География»
- ОД.06 «Иностранный язык»
- ОД.07 «Математика»
- ОД.08 «Информатика»
- ОД.09 «Физическая культура»
- ОД.10 «ОБЖ»
- ОД.11 «Физика»
- ОД.12 «Химия»
- ОД.13 «Биология»
- ОД.14 «Индивидуальный проект»

5.2.2 Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

Рабочие программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

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

5.2.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

- ОП.01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.02 Процессы и аппараты
- ОП.03 Метрология и стандартизация
- ОП.04 Автоматизация технологических процессов
- ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

- ОП.06 Инженерная графика

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 40 из

ОП.07 Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10 Химия пищевых производств
ОП.11 Основы предпринимательства

ПМ.00 Профессиональные модули.

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

МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения

ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 04.01 Профессиональная подготовка по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"

5.2.4 Рабочие программы практик

Рабочие программы практик

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 41 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 Производственная практика (по профилю специальности)

5.2.5 Контрольно - оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям

I курс, 1 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

ОД.03 История

ОД.05 География

ОД.10 ОБЖ

Экзамен по дисциплинам:

ОД.07 Математика

I курс, 2 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

ОД.02 Литература

ОД.06 Иностранный язык

ОД.04 Обществознание

ОД.08 Информатика

ОД.09 Физика

ОД.14 Индивидуальный проект

Экзамен по дисциплинам:

ОД.01 Русский язык

ОД.03 История

ОД.07 Математика

II курс, 1 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

СГ.01 История России

ОП.08 Информатика

Экзамен по дисциплинам:

Комплексный экзамен по дисциплинам:

ОД.12 Химия + ОД.13 Биология

II курс, 2 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.05 Основы бережливого производства

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП.03 Метрология и стандартизация

ОП.06 Инженерная графика

ОП.10 Химия пищевых производств

Экзамен по дисциплинам:

ОП.02 Процессы и аппараты

ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 42 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

III курс, 1 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

УП.01 Учебная практика

Экзамен по дисциплинам:

ОП.08 Охрана труда

III курс, 2 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

ПП.01 Производственная практика

УП.02 Учебная практика

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю:

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

IV курс, 1 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения

ПП.02 Производственная практика

ПП.03 Производственная практика

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю:

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

IV курс, 2 семестр

Дифференцированный зачет по дисциплинам:

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.06 Основы финансовой грамотности

ОП.04 Автоматизация технологических процессов

МДК 04.01 Профессиональная подготовка по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

ПП.04 Производственная практика

Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам:

ОП.01 Коммуникативные технологии профессиональной деятельности + ОП.11 Основы предпринимательства

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю:

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 43 из

5.2.6 Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации

5.2.7 Методические указания

Методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельной работы по учебным дисциплинам и МДК

Методические указания по выполнению курсового проекта по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Методические указания по выполнению курсового проекта по ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломный проект)

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания студентов при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития студентов профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей студентов в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у студентов профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 48).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен разделом 4 в приложении 48.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 44 из

Раздел 6. Условия образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническим условиям

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология молока и молочных продуктов (по выбору);
технологическое оборудование молочного производства (по выбору);

Лаборатории:

химии;
биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;
и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 45 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

6.1.2.1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности).

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1	ОД.01 Русский язык	Кабинет № 220 Русского языка и литературы	Парты ученические-15 шт., лавки-15шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., стулья-3 шт., шкаф для книг-1шт., пенал для книг-1 шт., шкаф-1шт., тумбы для наглядных пособий-1шт., компьютер преподавателя-1шт., телевизор-1шт., стенды: «Литературное обозрение»-1шт., «Уголок русского языка» -1шт., «Готовимся к аттестации» -1шт., «Визитная карточка» -1шт., «Уголок безопасности» -1шт., комплект портретов писателей 18-20 века-2шт., классная доска-1шт.,подставка для цветов-1шт., плакаты: «Правописание наречий»-1шт., «Виды предлогов»-1шт., «Правописание предлогов»-1шт., «не- и ни- с разными частями речи», комплект хоз.инвентаря-1 шт.
2	ОД.02 Литература	Кабинет № 220 Русского языка и литературы	Парты ученические-15 шт., лавки-15шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., стулья-3 шт., шкаф для книг-1шт., пенал для книг-1 шт., шкаф-1шт., тумбы для наглядных пособий-1шт., компьютер преподавателя-1шт., телевизор-1шт., стенды: «Литературное обозрение»-1шт., «Уголок русского языка» -1шт., «Готовимся к аттестации» -1шт., «Визитная карточка» -1шт., «Уголок безопасности» -1шт., комплект портретов писателей 18-20 века-2шт., классная доска-1шт.,подставка для цветов-1шт., плакаты: «Правописание наречий»-1шт., «Виды предлогов»-1шт., «Правописание предлогов»-1шт., «не- и ни- с разными частями речи», комплект хоз.инвентаря-1 шт.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 46 из

3	ОД.03 История	Кабинет № 303 Истории	Комплект ученической мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф – 1 шт., тумба, доска ученическая, доска магнитно-маркерная – 1 шт., телевизор, компьютер в сборе, плакаты -12 шт., тематические карты.
4	ОД.04 Обществознание	Кабинет № 303 Социально-гуманитарных дисциплин	Комплект ученической мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф – 1 шт., тумба, доска ученическая, доска магнитно-маркерная – 1 шт., телевизор, компьютер в сборе, плакаты -12 шт., тематические карты.
5	ОД.05 География	Кабинет № 308 Экологических основ природопользования	Парты ученические-16 шт., лавки-16 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., классная доска-1шт., шкаф-2 шт., таблица ПСХЕ-1шт., стул-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
6	ОД.06 Иностранного языка	Кабинет № 421 Иностранного языка	Мебель: студенческие парты – 10 шт., лавки – 9 шт., стол преподавательский – 1 шт., стул компьютерный – 1 шт., стулья - 3 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф книжный – 2 шт.. Оргтехника: компьютер в комплекте – 1 шт., принтер – 1 шт. Хозинвентарь (ведро, корзина для мусора). Таблица, информационный стенд, набор плакатов.
7	ОД.07 Математика	Кабинет № 216 Математики	Комплект мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., учебная доска 2 шт., книжный шкаф – 1 шт., комплект учебно-наглядных пособий, комплект книг., таблицы настенные по разделам: «Функции, их свойства и графики», «Тригонометрические функции», «Степенная, показательная и логарифмическая функции», «Интеграл и его приложения», «Производная и ее приложения». Макеты простейших фигур (четырёхугольников), макеты призм, пирамид, шара, сферы, конуса и т.д. Компьютер в сборе.
8	ОД.08 Информатика	Кабинет № 306 Информационных технологии	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, видеочамера, коммутатор, компьютеры в комплекте FORMOZA 400, компьютеры в сборе, монитор 17 LCD Acer 1716 FS, принтер CanonSamsung, сканер книж-

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 47 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

			ный, цифровая фотокамера, экран на треноге.
9	ОД.09 Физическая культура	Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.	Спортивный зал. Брусья мужские-1 шт., канат для лазания., стенка шведская-10 шт., мат поролоновый-4шт., скамья гимнастическая-4шт., турник гимнастический съемный-3шт., обруч гимнастический металлический-25 шт., палка гимнастическая деревянная-25 шт., скакалка гимнастическая-20шт., мяч набивной-10 шт., груши для кикбоксинга-10шт., теннисный стол-2шт., игровой набор для тенниса (2 ракетки и шарик)-2шт., бадминтонные ракетки-8шт., волан-6шт., секундомер-2шт., барьеры легкоатлетические-2шт., граната для метания-3шт., мячи для большого тенниса-25 шт., планка для прыжков в высоту-1шт., стойка для прыжков в высоту-2 шт., мячи баскетбольные-15 шт., мячи волейбольные-15 шт., мячи футбольные-15 шт., футбольные ворота-2шт., баскетбольные щиты-2шт., баскетбольные кольца-2шт., свисток игрово1шт., сетка волейбольная-1шт., жилетки игровые с номерами-2 компл., спортивная форма-10 шт., комплект вешалок-2 шт., стол письменный-2шт., стул-5шт., шкаф 2-хстворчатый-2шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
10	ОД.10 ОБЖ	Кабинет № 217 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Парты ученические-15 шт., лавки-15 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., стулья -2 шт., компьютер в комплекте-1 шт., проектор-1шт., плакаты военно-патриотической тематики-9 шт., противогазы-25шт., респираторы-3шт., прибор радиационной разветки-1шт., прибор химической разведки-1шт., палатка туристическая-1шт., макеты: автомат Калашникова-74 скл.приклад-1 шт., пневматическая винтовка Hatsan 125Er/ 4.5 мм-1 шт., тир (лазерная камера Рубин, лазерный пистолет Макарова, мишень грудная-3шт., костюм парадный (-12шт., класная доска-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 48 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

11	ОД.11 Физика	Кабинет № 314 «Физика»	Парты ученические-18 шт., лавки-18шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., шкаф-2шт., классная доска-1шт., осциллограф-1шт., модель парового двигателя уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт. Комплект мебели для учебной лаборатории, Плакатница 2 Огнетушитель 1 Диапроектор «Связь» 1 Диапроектор «Протон» 2 Двигатель АО 2 Машина постоянного тока 3 Стенд Что? Где? Когда? 1 Стенд «Аппаратура управления» 1 Стенд «Трансформаторы» 1 Стенд «Измерительные приборы» 1 Комплект плакатов 2 Трансформаторы 3 Трансформаторы тока 3 Мегаомметр 1 Ампервольтметр 1 Усилитель УАУ 1 Осциллограф 2 Прибор (ФП-48А) фазоуказатель 1 Киловаттметр 3 Вольтметр 8 Амперметр 10 Реостат движовке 12 Микроасиперметр 12 Конденсаторная батарея 1 Конденсатор демонстрационный 2
12	ОД.12 Химия	Кабинет №415 Химии	Стол письменный-1шт., шкаф для посуды-2шт., стол химический-4шт., стул лабораторный-16шт., вытяжной шкаф-1шт., сушильный шкаф СУП-4-1шт., аквадистиллятор ДЭ-10-1шт., центрифуги ручные-5шт., весы теххимические-3шт., весы электронные ВК-100-1шт., весы аналитические ВЛА-200-М-6шт., дистиллятор Дз-4-2-1шт., прибор Тернера-4шт., эксикатор-4шт., водяная баня-2шт., плитка электрическая-1шт., рефрактометр АМ-2-1шт., штативы для полумикроанализа-6шт., набор разновесов-4шт., тигли чугунные-10шт., бюксы-20шт., сливные бачки-4шт., колбы конические-15шт., колбы мерные-20шт., стаканы химические вместимостью: 25см ³ -5шт., 100см ³ -6шт., 200см ³ -6шт., 250см ³ -6шт., пипетки (разного объема)-24шт., цилиндры мерные-10шт., пробирки-50шт., пробирки центрифужные-20шт., капельница-20шт., палочки стеклянные-10шт., воронки стеклянные-10шт., штативы для пробирок-10шт., ступки с пестиком -6шт., чашки для выпаривания-4шт., спиртовки-10шт., термометр-2шт., химические препараты и реактивы.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 49 из

13	ОД.13 Биология	Кабинет №308 Биологии	Парты ученические-16 шт., лавки-16 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., классная доска-1шт., шкаф-2 шт., таблица ПСХЕ-1шт., стул-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
14	ОД.14 Индивидуальный проект	Кабинет № 306 Информационных технологий в профессиональной деятельности	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, видеокамера, коммутатор, компьютеры в комплекте FORMOZA 400, компьютеры в сборе, монитор 17 LCD Acer 1716 FS, принтер CanonSamsung, сканер книжный, цифровая фотокамера, экран на треноге.
15	СГ.01 История России	Кабинет № 303 Истории и философии	Комплект ученической мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф – 1 шт., тумба, доска ученическая, доска магнитно-маркерная – 1 шт., телевизор, компьютер в сборе, плакаты -12 шт., тематические карты.
16	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет № 421 Иностранного языка	Мебель: студенческие парты – 10 шт., лавки – 9 шт., стол преподавательский – 1 шт., стул компьютерный – 1 шт., стулья - 3 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф книжный – 2 шт.. Оргтехника: компьютер в комплекте – 1 шт., принтер – 1 шт. Хозинвентарь (ведро, корзина для мусора). Таблица, информационный стенд, набор плакатов.
16	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет № 217 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стрелковый тир (электронный)	Парты ученические-15 шт., лавки-15 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., стулья -2 шт., компьютер в комплекте-1 шт., проектор-1шт., плакаты военно-патриотической тематики-9 шт., противогазы-25шт., респираторы-3шт., прибор радиационной разветки-1шт., прибор химической разведки-1шт., палатка туристическая-1шт., макеты: автомат Калашникова-74 скл.приклад-1 шт., пневматическая винтовка Hatsan 125Et/ 4.5 мм-1 шт., тир (лазерная камера Рубин, лазерный пистолет Макарова, мишень грудная-3шт., костюм парадный (-12шт., классная доска-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 50 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

17	СГ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура	Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Спортивный зал. Брусья мужские-1 шт., канат для лазания., стенка шведская-10 шт., мат поролоновый-4шт., скамья гимнастическая-4шт., турник гимнастический съемный-3шт., обруч гимнастический металлический-25 шт., палка гимнастическая деревянная-25 шт., скакалка гимнастическая-20шт., мяч набивной-10 шт., груши для кикбоксинга-10шт., теннисный стол-2шт., игровой набор для тенниса (2 ракетки и шарик)-2шт., бадминтонные ракетки-8шт., волан-6шт., секундомер-2шт., барьеры легкоатлетические-2шт., граната для метания-3шт., мячи для большого тенниса-25 шт., планка для прыжков в высоту-1шт., стойка для прыжков в высоту-2 шт., мячи баскетбольные-15 шт., мячи волейбольные-15 шт., мячи футбольные-15 шт., футбольные ворота-2шт., баскетбольные щиты-2шт., баскетбольные кольца-2шт., свисток игрового-1шт., сетка волейбольная-1шт., жилетки игровые с номерами-2 компл., спортивная форма-10 шт., комплект вешалок-2 шт., стол письменный-2шт., стул-5шт., шкаф 2-хстворчатый-2шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
18	СГ.05 Основы бережливого производства	Кабинет № 303 Социально-гуманитарных дисциплин	Комплект ученической мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф – 1 шт., тумба, доска ученическая, доска магнитно-маркерная – 1 шт., телевизор, компьютер в сборе, плакаты -12 шт., тематические карты.
19	СГ.06 Основы финансовой грамотности	Кабинет № 303 Социально-гуманитарных дисциплин	Комплект ученической мебели: парты – 15 шт., стулья – 30 шт., стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф – 1 шт., тумба, доска ученическая, доска магнитно-маркерная – 1 шт., телевизор, компьютер в сборе, плакаты -12 шт., тематические карты.
20	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет № 306 Информационных технологий	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, видеочамера, коммутатор, компьютеры в комплекте FORMOZA 400, компьютеры в сборе, мо-

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 51 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

			нитор 17 LCD Acer 1716 FS, принтер CanonSamsung, сканер книжный, цифровая фотокамера, экран на треноге.
21	ОП.02Процессы и аппараты	Кабинет № 402 Процессов и аппаратов пищевых производств	Стенды-7 шт., классная доска-1шт., набор геометрических фигур-6 шт., принтер-1шт., компьютер-1 шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., парты ученические-15шт., лавки-15шт., уголок охраны труда-1 шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
22	ОП.03Метрологии и стандартизации	Лаборатория №317 Метрологии и стандартизации	Парты ученические -17шт., лавки-16шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., тумба для методической литературы-2шт., хоз.инвентарь-2шт., доска 3-х створчатая-1 шт., комплект учебно-наглядных пособий-2 шт., стул-1шт., уголок охраны труда-1 шт., стенд «Сертификация»-1шт., стенд «Метрологии»-1шт., стенд «Стандартизация»-1шт., стенд «Диаграмма состояния сплавов»-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
23	ОП.04Автоматизации технологических процессов	Лаборатория № 411 Автоматизация технологических процессов	Комплект мебели для лаборатории, манометры технические ОБМ, образцовые манометры; установка лабораторная для проведения проверки технического манометра, малогабаритные лабораторные установки для изучения и исследования работы логометра с термометром сопротивления, жидкостные термометры; 2спиртовые, ртутные, механические, манометрические термометры, электронный мост сопротивления КСМ-2, малогабаритная установка милливольтметра с термопарой ТХА, исполнительные механизмы с рабочими органами СВА; СВВ, исполнительный механизм с клапаном НПО «Углич», регуляторы температуры РТ и давления РГ, рН-метр 5123; рН-метр 5170, стеклянные измерительные и вспомогательные электроды, первичные преобразователи, реле, исполнительные механизмы и регулирующие органы, стенд условных изображений и средств автоматизации, элементы пневмоавтоматики, приборы контроля температуры, электронные клапаны. Плакаты, стенды, приборы, лабораторные установки.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 52 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

24	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Кабинет № 306 Информационных технологий	Комплект мебели для учебного кабинета, доска классная, комплект учебно-методической документации, видеокамера, коммутатор, компьютеры в комплекте FORMOZA 400, компьютеры в сборе, монитор 17 LCD Acer 1716 FS, принтер Canon Samsung, сканер книжный, цифровая фотокамера, экран на треноге.
26	ОП.06 Инженерная графика	Кабинет № 316 Инженерной графики	Стенды-7 шт., классная доска-1шт., набор геометрических фигур-6 шт., принтер-1шт., компьютер-1 шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., парты ученические-15шт., лавки-15шт., уголок охраны труда-1 шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
27	ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лаборатория № 213 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мебель: классная доска – 1 шт, рабочий стол преподавателя -1 шт, стул преподавателя – 1 шт., парты для студентов – 15 шт., стулья для студентов – 30 шт., медицинский шкаф – 4 шт., лабораторный стол – 1 шт., лабораторные шкафы – 3 шт. Оборудование: термостат электрический суховоздушный ТС-80, термостат электрический суховоздушный ТС-80М, стерилизатор горячевоздушный с принудительной циркуляцией воздуха 39/11, холодильник ОКА-III, вертикальный автоклав Тур-505, аппарат перегонный, микроскоп электронный Levenhuk D70L, микроскопы биологические БИОЛАМ-70 – 6 шт., весы электронные MW-120, весы лабораторные квадратные ВЛК-500, весы аптечные, облучатель бактерицидный потолочный ОБП-300, капельницы, стекла: покровные и предметные; чашки Петри, пипетки различной вместимости, пробирки различной вместимости, стаканы химические различной вместимости, колбы конические, цилиндры, спиртовки, эксикатор, стеклянки, автоматические пипетки различной вместимости, палочки стеклянные, термометры ртутные и жидкостные; шпатели Дригальского, бактерицидные петли, набор гирь 4-го класса, набор по определению санитарного качества

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 53 из

			молока с помощью набора химических реактивов – 2 шт., лупа бинокулярная БЛ-2, весы технические II класса Т-200, осветители ОИ-9М, осветители упрощенные ОИ-32., лампы ртутные бактерицидные БУВ-15, препаратоводитель СТ-12, молочно-контрольная пластинка из винипласта, коробочка для чашек Петри, ступка с пестиком, питательные среды, закваски. Учебно-наглядные пособия: плакаты «Общая микробиология», «Специальная микробиология», выставки различного вида: сыров с различными пороками внешнего сыра, питательных сред, заквасок, уголок гражданской обороны, муляжи различных видов сыров, модель ДНК.
28	ОП.08 Охрана труда	Кабинет № 217 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Стрелковый тир (электронный)	Парты ученические-15 шт., лавки-15 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., стулья -2 шт., компьютер в комплекте-1 шт., проектор-1шт., плакаты военно-патриотической тематики-9 шт., противогазы-25шт., респираторы-3шт., прибор радиационной разветки-1шт., прибор химической разведки-1шт., палатка туристическая-1шт., макеты: автомат Калашникова-74 скл.приклад-1 шт., пневматическая винтовка Hatsan 125Er/ 4.5 мм-1 шт., тир (лазерная камера Рубин, лазерный пистолет Макарова, мишень грудная-3шт., костюм парадный (-12шт., классная доска-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
29	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет № 420 Экономики организации	Парты ученические-15 шт., стулья ученические-20 шт., лавки-5шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., шкаф-тумба-1шт., шкаф со стеклом-1шт., классная доска-1шт., уголок охраны труда-1 шт., плакаты «Менеджмент»-5шт., стенды: «Визитная карточка»-1шт., «Промежуточная аттестация» -1 шт., «В мире дисциплины», -1 шт., «Курсовая работа» -1 шт., стенка-1шт., компьютер-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 54 из

30	ОП.10 Химия пищевых производств	Лаборатория №415 Химии	Стол письменный-1шт., шкаф для посуды-2шт., стол химический-4шт., стул лабораторный-16шт., вытяжной шкаф-1шт., сушильный шкаф СУП-4-1шт., аквадистиллятор ДЭ-10-1шт., центрифуги ручные-5шт., весы технохимические-3шт., весы электронные ВК-100-1шт., весы аналитические ВЛА-200-М-6шт., дистиллятор Дз-4-2-1шт., прибор Тернера-4шт., эксикатор-4шт., водяная баня-2шт., плитка электрическая-1шт., рефрактометр АМ-2-1шт., штативы для полу-микроанализа-6шт., набор разновесов-4шт., тигли чугунные-10шт., бюксы-20шт., сливные бачки-4шт., колбы конические-15шт., колбы мерные-20шт., стаканы химические вместимостью: 25см ³ -5шт., 100см ³ -6шт., 200см ³ -6шт., 250см ³ -6шт., пипетки (разного объема)-24шт., цилиндры мерные-10шт., пробирки-50шт., пробирки центрифужные-20шт., капельница-20шт., палочки стеклянные-10шт., воронки стеклянные-10шт., штативы для пробирок-10шт., ступки с пестиком -6шт., чашки для выпаривания-4шт., спиртовки-10шт., термометр-2шт., химические препараты и реактивы.
31	ОП.11 Основы предпринимательства	Кабинет № 104 Правового обеспечения профессиональной деятельности	Парты ученические-14 шт., стулья ученические-35шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., шкаф-2шт., тумба-1шт., сейф-1шт., трудовой кодекс РФ-14шт., конституция классная доска-1шт., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
32	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Кабинет № 312 Технологии молока и молочных продуктов	Классная доска-1шт., стол преподавателя-1шт., стул преподавателя-1шт., парты ученические-15шт., стулья ученические-30шт., плакаты по разделам профессионального модуля-6шт., технологические схемы-1шт., уголок охраны труда-1 шт., макет технологического оборудования «Машина для мойки сыров»-1шт., макет технологического оборудования «Сыродельная ванна»-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
33	МДК.01.02 Процессы производства продукции	Лаборатория №125 Технология отрасли	Сепаратор-сливкоотделитель-3шт., маслобойка электрическая-1шт., термостат-1шт., заквасочник-3шт., центрифуга-1шт., ванна передвиж-

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 55 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

	на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		ная для обезвоживания сгустка-1шт., ванна сыродельная-4шт., ванна длительной пастеризации-1шт., весы товарные-1шт., бойлер-1шт., автоклав-1шт., стол формовочный-1шт., стол химический-1шт., стол лабораторный-1шт., стол письменный-1шт., лавка-2шт., холодильный шкаф-2шт., холодильник бытовой-2шт., морозильная камера-1шт., чайник электрический-1шт., фляга 38л-2шт., фляга 25л-6шт., бидон 10л-4шт., комплект форм для сыра-5шт., ступка фарфоровая с пестом-4шт., сито-2шт., стакан граненый-15шт., пиала-15шт., розетка стеклянная-12шт., розетка фарфоровая-12шт., посуда для дегустации, кастрюля эмалированная-2шт., таз эмалированный-4шт., таз пластмассовый-4шт., подойник-1шт., разнос-6шт., ушат 5л-4шт., ушат 10л-3шт., кружка мерная 1л-2шт., кружка мерная 0,5л-2шт., мутовки-9шт., стеллаж для фляг и ушатов-1шт., стеллаж для мелкого металлического инвентаря-1шт., муфельная печь-1шт., сушильный шкаф-1шт., весы электронные-1шт., весы аптечные-1шт., прибор Тегнера-4шт., центрифуга ручная-5шт., рефрактометр-1шт., таблица Д.И.Менделеева-1шт., таблица растворимости кислот солей и оснований-1шт., электрохимический ряд-1шт.
		Кабинет №418 Технологического оборудования молочного производства	Парты ученические - 15 шт., стулья – 30 шт., 2-х тумбовый стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., шкаф – 2 шт., классная доска – 1 шт., уголок безопасности – 1 шт., комплект хоз. инвентаря – 1 шт., книжная полка, тематические плакаты, натуральные образцы оборудования
34	МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лаборатория №214 Биохимии молока и молочных продуктов	Парты ученические-15 шт., стулья ученические-30 шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., классная доска-1шт., лабораторный стол-1шт., лабораторный двухсторонний стол-3шт., лабораторный шкаф-3шт., вращающийся стул с опорой-3шт., лабораторный стол физический с электрораспределением УЛН 20-

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 56 из

			<p>1шт., шкаф для приборов-7 шт., стол для титрования 4-х местный-1шт., мойка УЛН-2шт., водяная баня электрическая-1шт., редуктазник ОАР-1-2шт., горячевоздушный стерилизатор HS 31A с автоматикой -1шт., горячевоздушный стерилизатор HS 60/1 с обслуживанием вручную-1шт., весы лабораторные квадратные 4-го класса типа ВЛКТ-1шт., рефрактометр Аббе 32-G110e-1шт., водяной термостат ТСН-100-1шт., автоклав цилиндрический горизонтальный АИТ-54/1-1шт., центрифуга ЦЛМП-24-1шт., вискозиметр типа ВК-4-1шт., микроскоп МБУ-4-4шт., отопляющее гнездо сетевое ТНС-4шт., весы для сыпучих материалов Т-11-500-1шт., терморегуляционная водяная баня тип ТЛ-70, ТЛБ-36-2шт., рефрактометр универсальный лабораторный УРЛ-1шт., весы специальные молочнопродуктовые марки СМП-84-1шт., электроплитка бытовая ЭПШ-1-08/220-1шт., весы для сыпучих материалов Т1 типа МЕОПТА 15401-03-2шт., лабораторный рН-метр-милливольтметр рН-121-1 шт., гири граммовые 5шт., штатив для пробирок-в необх.количестве., держатель для пробирок-в необх.количестве., сушилка для пробирок-2шт., дозатор типа PDN/AL-1шт., про-милк МК II-1шт., клещи- в необх.количестве., треножник для варки-2шт., лактоденсиметр- в необх.количестве., ареометр- в необх.количестве., термометр- в необх.количестве., сахарометр- в необх.количестве., стаканы- в необх.количестве., колбы- в необх.количестве., жиросеры- в необх.количестве., пробирки- в необх.количестве., измерительные цилиндры- в необх.количестве., рефрактометр -1шт., пипетки- в необх.количестве., пипетки- в необх.количестве., препараты- в необх.количестве., уголок безопасности-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.</p>
35	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	Кабинет № 420 Экономики организации	<p>Парты ученические-15 шт., стулья ученические-20 шт., лавки-5шт., стол для преподавателя-1 шт., стул для преподавателя-1 шт., шкаф-тумба-1шт., шкаф со стеклом-1шт., классная доска-1шт., уголок</p>

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 57 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

			охраны труда-1 шт., плакаты «Менеджмент»-5шт., стенды: «Визитная карточка»-1шт., «Промежуточная аттестация» -1 шт., «В мире дисциплины», -1 шт., «Курсовая работа» -1 шт., стенка-1шт., компьютер-1шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт., комплект хоз.инвентаря-1 шт.
36	МДКн.04.01 Профессиональная подготовка по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	Лаборатория №125 Технология отрасли Кабинет №418 Технологического оборудования молочного производства	Сепаратор-сливкоотделитель-3шт., маслобойка электрическая-1шт., термостат-1шт., заквасочник-3шт., центрифуга-1шт., ванна передвижная для обезвоживания сгустка-1шт., ванна сыродельная-4шт., ванна длительной пастеризации-1шт., весы товарные-1шт., бойлер-1шт., автоклав-1шт., стол формовочный-1шт., стол химический-1шт., стол лабораторный-1шт., стол письменный-1шт., лавка-2шт., холодильный шкаф-2шт., холодильник бытовой-2шт., морозильная камера-1шт., чайник электрический-1шт., фляга 38л-2шт., фляга 25л-6шт., бидон 10л-4шт., комплект форм для сыра-5шт., ступка фарфоровая с пестом-4шт., сито-2шт., стакан граненый-15шт., пиала-15шт., розетка стеклянная-12шт., розетка фарфоровая-12шт., посуда для дегустации, кастрюля эмалированная-2шт., таз эмалированный-4шт., таз пластмассовый-4шт., подойник-1шт., разнос-6шт., ушат 5л-4шт., ушат 10л-3шт., кружка мерная 1л-2шт., кружка мерная 0,5л-2шт., мутовки-9шт., стеллаж для фляг и ушатов-1шт., стеллаж для мелкого металлического инвентаря-1шт., муфельная печь-1шт., сушильный шкаф-1шт., весы электронные-1шт., весы аптечные-1шт., прибор Тегнера-4шт., центрифуга ручная-5шт., рефрактометр-1шт., таблица Д.И.Менделеева-1шт., таблица растворимости кислот солей и оснований-1шт., электрохимический ряд-1шт. Парты ученические - 15 шт., стулья – 30 шт., 2-х тумбовый стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., шкаф – 2 шт., классная доска – 1 шт., уголок безопасности – 1 шт., комплект хоз.

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 58 из

			инвентаря – 1 шт., книжная полка, тематические плакаты, натуральные образцы оборудования
		Стрелковый тир	Электронный стрелковый тир Кабинет №217 Лазерный стрелковый тренажер «РУБИН» ЛТ-120ПМ - лазерная камера РУБИН - пневматический ТР-654пистолет - мишень грудная – 3шт
		Кабинет №101 организации работы Совета студенческого самоуправления	Комплект мебели, компьютеры с выходом в интернет, оргтехника, флипчарты
		Методкабинет №200	Компьютер в комплекте -3 шт., принтеры – 2 шт., шкафы книжные – 10шт., шкаф для одежды -1, тумбы -3 шт., столы компьютерные – 3 шт., столы – 5 шт, кресла компьютерные – 3 шт., стулья – 10шт., холодильник – 1 шт, кондиционер – 1 шт.
		Подготовки к итоговой государственной аттестации	Кабинет №311 Подготовки к итоговой государственной аттестации Жалюзи вертикальные тканевые-3 шт., пенал-1 шт., стол письменный-12шт., стулья-15шт., стол компьютерный-1шт., стол преподавателя однотумбовый-1шт., тумба мобильная-1шт., шкаф двухстворчатый-1шт.
		Кабинет № 112 Библиотека Кабинет №201 Читальный зал с выходом в сеть Интернет	Металлические стеллажи, двусторонние – 33 шт, шкафы книжные – 4 шт, шкаф каталожный – 1 шт, столы письменные, однотумбовые – 2 шт, столы – 3 шт, стулья – 3 шт, компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 комплект, библиотечный фонд – 45280 экземпляров. Читальный зал Шкафы книжные – 3 шт, Столы компьютерные -13 шт, Стулья компьютерные – 10 шт, Стулья компьютерные – 10 шт, Столы читатель-

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 59 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

			ские – 12 шт, Скамейки – 12 шт, Доска интерактивная – 1 шт, Проектор -1 шт, Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 9 комплект.
		Кабинет №201 Актальный зал	Вокальная радиосистема AUDIOVOICEWL-21 VM с 2-мя микрофонами-1шт., вокальный микрофон-2 шт., костюм театральный-6шт., микшерный пульт TAPCOMix 220 FX-1шт., радиосистема MW5+ 2 микрофона-2шт., светодиодный прожектор EUROLITELEDPAR-4шт., стойка для микрофона-4шт., стойка световая LTS-01-2шт., стул ударника-1шт., экран на треноге-1 шт., акустическая колонка TAPCO-2 шт., жалюзи вертикальные-1 шт., муз.центр-1шт., ноутбук AsusX552WA90NB06QB-M02110 - 1шт., световой прибор АСМЕИС-3-2шт., синтезатор-1шт., ударная установка-1шт., усилитель мощности TAPCOJuice 2500-1шт., электро-гитара-3шт.

Реализация профессиональных модулей предполагает обязательную учебную и производственную практики по профилю специальности в действующих промышленных, перерабатывающих предприятиях, в малых и бюджетных организациях, а так же предприятиях розничной или оптовой торговли. С предприятиями - базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Лабораторный химический анализ».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 60 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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

Общеобразовательные дисциплины

Индекс дисциплины, ПМ	Наименование дисциплины, ПМ	Учебная литература
1	2	3
ОД.01	Русский язык	Русский язык. Базовый уровень (в 2 частях). Часть 1: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение, 2024. — 303, [1] с. Русский язык. Базовый уровень (в 2 частях). Часть 2: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — Москва: Просвещение,

ОГБПОУ ДИТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 61 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

		<p>2024. — 220, [4] с.</p> <p>Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. П. Малявина. — Москва: Просвещение, 2024. — 126, [2] с.</p>
ОД.02	Литература	<p>Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024. — 351, [1] с.: ил.</p> <p>Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024. — 414, [2] с.: ил.</p> <p>Самойлова, Е. А. Литература. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы для среднего профессионального образования / Е. А. Самойлова. — Москва: Просвещение, 2024. — 225 с.</p>
ОД.03	История	<p>Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень / Мединский В.Р., Торкунов А.В., - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2024. - 497 с.</p> <p>Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2024. — 447, [1] с.: ил.</p> <p>Мединский, В. Р. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2024. — 239, [1] с.</p> <p>Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень: учебник / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва: Просвещение, 2024. — 271, [1] с.: ил.</p>
ОД.04	Обществознание	<p>Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А.</p>

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 62 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

		Котова, Т. Е. Лискова. — Москва: Просвещение, 2024. — 303 с.: ил. Котова, О. А. Обществознание. Базовый уровень: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — Москва: Просвещение, 2024. — 208 с.
ОД.05	География	Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва: Просвещение, 2024. — 367, [1] с.: ил., карты. Кузнецов, А. П. География. Рабочая тетрадь. Базовый уровень: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва: Просвещение, 2024. — 64 с.: ил., карты.
ОД.06	Иностранный язык	Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва: Просвещение, 2024. — 256 с.: ил. Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва: Просвещение, 2024. — 131 с.: ил.
ОД.07	Математика	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы (базовый и углубленный уровень): учебник / Ш. А. Алимов, М. В. Ткачева, Н. Е. Федорова [и др.]. - 7-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 464 с.
ОД.08	Информатика	Босова, Л. Л. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 288 с. Босова, Л. Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 256 с.
ОД.09	Физическая культура	Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 63 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

		Лях. — Москва: Просвещение, 2024. — 287, [1] с.: ил. Погадаев, Г. И. Физическая культура. Футбол для всех: электронная форма учебного пособия для СПО / Г. И. Погадаев; под ред. И. Акинфеева. - Москва: Просвещение, 2024.
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. В 2 частях: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, О. В. Белинская, В. К. Ащанулов [и др.]: под ред. Ю. С. Шойгу. — Москва: Просвещение, 2024.- 224 с.: ил. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л. И. Дежурный, Г. В. Неудахин, Л. Б. Шубина, Д. М. Грибков. — Москва: Просвещение, 2023. — 192 с.: ил.
ОД.11	Физика	Физика. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н. С. Пурышева, Н. Е. Важевская, Д. А. Исаев, В. М. Чаругин. — Москва: Просвещение, 2024. - 517 с. Физика. Базовый уровень. Практикум по решению задач: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н.С. Пурышева, Н. Е. Важевская, Д. А. Исаев, В. М. Чаругин. - Москва: Просвещение, 2024. - 236, [4] с.: ил.
ОД.12	Химия	Рудзитис, Г. Е. Химия. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. — Москва: Просвещение, 2024. — 336 с. ил.
ОД.13	Биология	Агафонова, И. Б. Биология. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва: Просвещение, 2024. — 271, [1] с.: ил. Агафонова, И. Б. Биология. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. — Москва: Просвещение, 2024. — 112 с.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 64 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

ОД.14	Индивидуальный проект	Половкова, М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень.: Учебник для СПО / Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. - М.: Просвещение, 2024. - 189 с. Шестернинов, Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Е. Шестернинов. — Москва: Просвещение, 2024. — 80 с.
-------	-----------------------	--

Дисциплины социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов

№ п/п	Индекс, наименование дисциплины, ПМ	Учебная литература	Кол-во экз.
1	СГ.01 История России	История: учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
2	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование)	25
3	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Бгатов, А. П. Безопасность в туризме: учебное пособие / А.П. Бгатов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-655-1.	25
		Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
5	СГ.04. Физическая культура	Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
6	СГ.05 Основы бережливого про-	Курамшина А.В., Попова Е.В. Основы бережливого производства: Учебник	25

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 65 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

	изводства	для спо. – Москва: Кнорус, 2023. – 200 с.	
7	СГ.06 Основы финансовой грамотности	Основы финансовой грамотности: учебное пособие / под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
8	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
9	ОП.02 Процессы и аппараты	Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование)	12
10	ОП.03 Метрология и стандартизация	Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 297 с.	25
11	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).	25
12	ОП.06 Инженерная графика	Инженерная графика: учебник / Г.В. Буланже, В.А. Гончарова, И.А. Гушин, Т.С. Молокова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 381 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
13	ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование).	25 25
14	ОП.08 Охрана труда	Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 212 с. — (Среднее профессио-	25

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности	стр. 66 из
	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	

		нальное образование).	
15	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Океанова, З. К. Основы экономики: учебное пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 287 с. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга: учебник / Ю. Н. Егоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). Мазилкина, Е. И. Менеджмент: учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование).	25 25
16	ОП.10 Химия пищевых производств	Новокшанова, А. Л. Пищевая химия: учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование)	25
17	ОП.11 Основы предпринимательства	Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
18	ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2023. – 412 с.	12
		Гогаев О.К. и др. Кисломолочные продукты. Технология приготовления: учебное пособие для СПО. - СПб.: Лань, 2023. – 148 с.	12
		Федорова Е.Г. Технология сыра: учебное пособие для СПО. - СПб.: Лань, 2023. – 114 с	12
19	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемой и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке	Рябцева С.А. и др. Микробиология молока и молочных продуктов: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2023. – 192 с.	12
20	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Организация производства и управление предприятием: учебник / под ред. О. Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 506 с. — (Среднее профессиональное образование).	25
21	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Гогаев О.К. и др. Кисломолочные продукты. Технология приготовления: учебное пособие для СПО. - СПб.: Лань, 2023. – 148 с.	12

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 67 из

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на *любом* курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена базового и/или профильного уровня.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 68 из

программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 12 Обеспечение безопасности, 14 Лесное хозяйство, охота, 40 Сквозные виды деятельности в промышленности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 12 Обеспечение безопасности, 14 Лесное хозяйство, охота, 40 Сквозные виды деятельности в промышленности, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 12 Обеспечение безопасности, 14 Лесное хозяйство, охота, 40 Сквозные виды деятельности в промышленности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 69 из

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».

ОГБПОУ ДиТЭК	Образовательная программа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	стр. 70 из

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проходит в форме защиты ВКР и государственного экзамена, в виде демонстрационного экзамена.

7.2. Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработаны программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются ФГБПОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по конкретной специальности.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 88.