

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕЖЕЦКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Генеральный директор  
ООО «КОРАЛЬ»

  
Г.В. Ягубян  
2025г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Бежецкий  
промышленно-экономический колледж»

  
О.В. Викторова  
18.06. 2025г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки специалиста среднего звена  
по специальности

**19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения  
(на базе основного общего образования)**

Квалификация:

**Техник-технолог**

форма обучения: очная

## Содержание ОПОП

### Раздел 1 Общие положения

**Раздел 2 Основная характеристика основной профессиональной образовательной программы. Объем образовательной программы.**

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

**Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы:**

- 4.1 Общие компетенции
- 4.2 Профессиональные компетенции
- 4.3 Личностные результаты

### Раздел 5 Структура образовательной программы

- 5.1. Учебный план. (Приложение 1)
- 5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)
- 5.3 Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 3)
- 5.4. Рабочие программы учебных предметов (Приложение 4)
- 5.5. Рабочие программы дисциплин (Приложение 5)
- 5.6 Рабочие программы модулей (Приложение 6)
- 5.7 Рабочие программы практик (Приложение 7)
- 5.8 Оценочные материалы: фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации (Приложение 8,9)
- 5.9 Методические материалы: методические указания к выполнению лабораторных и практических занятий, к организации самостоятельной работы обучающихся. (Приложение 10,11)
- 5.10 Формы аттестации

### Раздел 6 Организационно-педагогические условия реализации основной профессиональной образовательной программы

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
- 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
- 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.
- 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

## Раздел 1 Общие положения

**1.1** Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 18 мая 2022 года № 343 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022г., регистрационный № 68942) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения ОПОП и организационно-педагогические условия реализации ОПОП.

При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации

### **1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:**

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

-Приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г., регистрационный № 68942);

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. Р N 24480);

-Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистри-

рован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

-Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023г. № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14 августа 2023 г. N 74776);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г № 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 г., регистрационный № 56040);

-Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бежецкий промышленно-экономический колледж»;

-Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ БПЭК;

-Положение об организации практической подготовки обучающихся ГБПОУ БПЭК;

-Положение об основной профессиональной образовательной программе ГБПОУ БПЭК;

- Положение об учебно-методическом комплексе ГБПОУ БПЭК;

-Положение о текущей и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ БПЭК;

-Положение о рабочих программах учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ БПЭК;

-Положение о фондах оценочных средств ГБПОУ БПЭК;

-Положение о проведении государственной итоговой аттестации в ГБПОУ БПЭК;

-Положение о заполнении, учете и выдаче дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов в ГБПОУ БПЭК;

-Положение об обучении с применением электронных и дистанционных образовательных технологий;

-Положение об организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов ГБПОУ БПЭК;

-Положение по планированию, организации и проведению лабораторных и практических занятий в ГБПОУ БПЭК.

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

МДК – междисциплинарный курс  
 ПМ – профессиональный модуль  
 ОК – общие компетенции  
 ПК – профессиональные компетенции  
 ЛР – личностные результаты  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 Цикл СГ – социально-гуманитарный цикл  
 ОП – общепрофессиональный цикл

## Раздел 2 Основная характеристика основной образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

-на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	1476	-
Дисциплины (модули)	2052	1080
Практика	900	216
Государственная итоговая аттестация	216	-
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	<b>5940</b>	

## Раздел 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Выпускник, освоивший ООП, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**:

-организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);

-организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);

-обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

-обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);

-обеспечение деятельности структурного подразделения.

## **Раздел 4 Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1 Общие компетенции**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и формулировка 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.
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	<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>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства,</p>

	<p>пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
<p>обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>

**4.3.** В ходе реализации образовательной программы могут быть учтены личностные результаты.

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

### **5.1. Учебный план (Приложение 1)**

Пояснительная записка к учебному плану

#### **1. Нормативная база реализации ОПОП 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 года № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г., регистрационный № 68942);

3. -Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. Р N 24480);

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

5. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

6. Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

7. Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023г. № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14 августа 2023 г. N 74776);

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г № 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019 г., регистрационный № 56040);

9. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бежецкий промышленно-экономический колледж».

## **2. Общие положения**

В учебном плане для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения сформированы требования к результатам освоения ОПОП в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения".

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена:

-Техник-технолог

### 3. Структура учебного плана

Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 2952 ч. (69,49 %) от общего объема времени, отведенного на ее освоение).

Вариативная часть образовательной программы 1296 ч. (30,51%) используется для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть ОПОП сформирована следующим образом:

	69,49%	30,51%
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>
Основы философии		50
История России	50	
Математика		42
Химия		156
Экологические основы природопользования		36
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	55	20
Техническая механика	30	12
Электротехника и электронная техника	30	12
Микробиология, гигиена и санитария	30	12
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	138	46
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	42	20
Автоматизация технологических процессов	90	40

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	30	20
Метрология и стандартизация	48	20
Правовые основы профессиональной деятельности	50	20
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32	12
Охрана труда	34	10
Основы предпринимательской деятельности		36
Инженерная графика	42	10
Процессы и аппараты	36	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	252	66
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	108	60
Экзамен по модулю		6
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	344	106
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	200	100
Экзамен по модулю		6
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	316	66
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	100	60
Экзамен по модулю		6
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	272	106
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	200	100
Экзамен по модулю		6
Обеспечение деятельности структурного подразделения	122	56
Обеспечение деятельности структурного подразделения	50	50
Экзамен по модулю		6

Выполнение работ по профессии рабочего / должности служащего: жиловщик мяса и субпродуктов/ Обвальщик мяса/ Аппаратчик термической обработки мясопродуктов/ подготовитель пищевого сырья и материалов	100	100
Учебная практика		72
Квалификационный экзамен		6
Всего часов по МДК		
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>		<b>144</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации «техник-технолог»

Перечень и объем учебных предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общеобразовательном, в социально-гуманитарный цикл, в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 5544 ч. (93 процента от объема учебных циклов образовательной программы). Объем самостоятельной работы составляет 396 ч. (7%).

#### **4.Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественно-научный профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение:

- общих учебных предметов;
- учебных предметов по выбору;

Общеобразовательный цикл содержит 15 учебных предметов, в том числе в цикл «Обязательные учебные предметы» включены 13 учебных предметов:

- Русский язык
- Литература
- Математика
- Иностранный язык
- Информатика
- Физика
- Химия
- Биология
- История
- Обществознание
- География
- Физическая культура
- Основы безопасности и защиты Родины

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: "Математика", "Физика", "Химия".

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

## **5. Социально-гуманитарный цикл**

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- «История России»,
- «Иностранный язык в профессиональной деятельности»,
- «Безопасность жизнедеятельности»,
- «Физическая культура»,
- «Основы бережливого производства»,
- «Основы финансовой грамотности»,

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

### 6. Общепрофессиональный цикл

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Процессы и аппараты», «Метрология и стандартизация», «Автоматизация технологических процессов», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

### 7. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Профессиональные модули</b>
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПМ 02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 03 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 05 Обеспечение деятельности структурного подразделения

В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Производственная практика проводится концентрированно.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 47 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

## **5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)**

## **5.3. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 3)**

## **5.4. Рабочие программы учебных предметов (Приложение 4)**

## **5.5. Рабочие программы дисциплин (Приложение 5)**

## **5.6 Рабочие программы модулей (Приложение 6)**

## **5.7 Рабочие программы практик (Приложение 7)**

## **5.8 Оценочные материалы: фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации (Приложение 8,9)**

## **5.9 Методические материалы: методические указания к выполнению лабораторных и практических занятий, к организации самостоятельной работы обучающихся. (Приложение 10,11)**

## **5.10 Формы аттестации**

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным учебным предметам, дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет

На 1 курсе проводится 10 зачетов, 4 экзамена;

На 2 курсе проводится 10 зачетов, 8 экзаменов;

На 3 курсе проводится 9 зачетов, 4 экзаменов;

На 4 курсе проводится 10 зачетов, 8 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Курсовое проектирование выполняется на 3 курсе во 2 семестре в рамках междисциплинарного курса 05.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

## **Раздел 6 Организационно-педагогические условия реализации основной профессиональной образовательной программы**

### **6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

Колледж располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

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

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

При необходимости происходит замена оборудования его виртуальными аналогами.

Колледж обеспечивает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;

- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии мяса и мясных продуктов;
- технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

### **Лаборатории:**

- химии;
- мясного и животного сырья и продукции;
- электротехники и электронной техники;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены

### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал.

### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

#### **6.1.1. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа, которые оснащены оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в том числе аналогами оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Мясопереработка».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2 Требования учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

При электронной информационно-образовательной среды происходит замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

## **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке 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. Колледж 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;

– включает 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 организована на всех курсах 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 колледжа, 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) оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

#### **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 программу рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

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

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

#### **6.5. Кадровые условия реализации образовательной программы**

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

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

#### **6.6. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.