



**Министерство образования Рязанской области**  
**Областное государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**«Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**

**35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения**  
**сельскохозяйственной продукции**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**

**Технолог**

**Одобрено на заседании педагогического**  
**совета**

**Утверждено Приказом ОГБПОУ «РКК»**

протокол № 5 от 14.05.2026 г.

приказ № 26 об от 15.05.2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем**  
**ООО «Авангард»**  
Генеральный директор

**Согласовано с предприятием-работодателем**  
**ООО «ОКА МОЛОКО»**  
Региональный директор



2026 год

## **Лист согласования**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции рассмотрена на заседании Педагогического совета ОГБПОУ «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» - протокол № 5 от 14.05.2026 года и утверждена приказом директора ОГБПОУ «Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова» №26 об от 15.05.2026 г.

### **Перечень работодателей - представителей кластера, участвующих в разработке ОПОП-П**

Свид Георгий Семенович – генеральный директор ООО «Авангард»

Материкин Владимир Иванович – региональный директор ООО «ОКА МОЛОКО»

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>7</b>
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Матрица компетенций выпускника	28
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>40</b>
5.1. Учебный план	40
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	45
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	46
5.4. Календарный учебный график	47
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	48
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	47
5.7. Практическая подготовка	47
5.8. Государственная итоговая аттестация	48
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>48</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	48
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	48
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	48
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	49
<b>Перечень приложений к ОПОП-П:</b>	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 августа 2024 года (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П 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 соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (Приказ Минпросвещения России от 16 августа 2024 г. N 581);

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

### 1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 ДЭ – демонстрационный экзамен;  
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ОК – общие компетенции;  
 ОП – общепрофессиональный цикл;  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ОЧ – обязательная часть образовательной программы;  
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 ЕН – естественно-научный и математический цикл;  
 ПА – промежуточная аттестация;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 ПМн – профессиональный модуль по направленности;  
 ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;  
 П – профессиональный цикл;  
 ПП- производственная практика;  
 ПС – профессиональный стандарт;  
 ТС – технические средства;  
 ТФ – трудовая функция;  
 УМК – учебно-методический комплект;  
 УП – учебная практика;  
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

### Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н) 22.003 Специалист по технологии продуктов питания растительного происхождения (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуется
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 16.08.2024 № 581 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»
Квалификация (-и) выпускника	Технолог
в т.ч. дополнительные квалификации	Сыродел Составитель фарша
Направленности (при наличии)	-
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 г. 10 мес./ 5940 ак. час

Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 г. 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4464 ак.ч.	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	4464	2050
общеобразовательный цикл	1476	404
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	484	300
общепрофессиональный цикл	588	148
профессиональный цикл	1880	1198
в т.ч. практика:	1080	1080
- учебная	720	720
- производственная	360	360
Вариативная часть образовательной программы	1296	750
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	60	36
общепрофессиональный цикл	334	168
профессиональный цикл	902	546
в т.ч. практика:	360	360
- учебная	288	288
- производственная	72	72
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	712	446
ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	<b>248</b>	126
ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	312	168
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	152	152
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	<b>216</b>	
Всего	5940	2800

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Сельское хозяйство

#### 3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания происхождения в соответствии эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

			питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения
				В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
	22.003 Специалист по технологии продуктов питания растительного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
				А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

## 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>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><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p>

	<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>принципы бережливого производства</li> <li>основные направления изменения климатических условий региона</li> <li>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>основы здорового образа жизни</li> <li>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>особенности произношения</li> <li>правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу Растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	<p><b>Практический опыт:</b> изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур; проведение анализа метеорологических условий с целью определения оптимальных сроков проведения технологических операций при возделывании сельскохозяйственных культур; разработка планов-графиков проведения технологических операций.</p> <p><b>Умения:</b> устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий.</p> <p><b>Знания:</b> требования к условиям проведения технологических операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая; оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур.</p>
	ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	<p><b>Практический опыт:</b> разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов-графиков проведения технологических операций; корректировка заданий с учетом конкретных погодных условий; распределение заданий между растениеводческими бригадами; выдача заданий; проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий; обоснование выполнения производственных заданий в оптимальные сроки и с высоким качеством.</p> <p><b>Умения:</b> определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам (звеньям, работникам); готовить материалы для инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий с учетом специфики заданий и конкретных условий их выполнения; анализировать особенности и уровень профессиональной подготовки работников, для которых проводится инструктаж; проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач; осуществлять обратную связь для оценки понимания работниками содержания инструктажа; выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологий возделывания сельскохозяйственных культур.</p>

		<p><b>Знания:</b> сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы; технологии возделывания сельскохозяйственных культур с учетом погодных и почвенных условий; приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий; приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа</p>
	<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> контролирование качества проведения технологических операций по обработке почвы, посеву сельскохозяйственных культур, уходу за ними, уборке урожая в конкретных условиях; организация устранения нарушений требований технологических карт, выявленных в ходе контроля качества проведения работ по возделыванию сельскохозяйственных культур.</p> <p><b>Умения:</b> выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций; выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; определять пути их устранения; организовывать работы по устранению дефектов и недостатков</p> <p><b>Знания:</b> требования к проведению технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур; факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций; классификация и характеристика методов контроля качества выполнения технологических операций; требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными; способы выявления дефектов и недостатков технологических операций; методы устранения дефектов и недостатков; порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков</p>
	<p>ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства.</p> <p><b>Умения:</b> выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; определять качество семян;</p>

		<p>определять биологический урожай и анализировать его структуру</p> <p><b>Знания:</b> основные технологии производства растениеводческой продукции; основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур; виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортомену, сортообновление, сортоконтроль, условия их хранения, предпосевную подготовку; методы программирования урожая.</p>
	<p>ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства.</p> <p><b>Умения:</b> осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности.</p> <p><b>Знания:</b> требования действующих стандартов к продукции растениеводства; способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства; приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.</p>
	<p>ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> сбор информации для составления первичной отчетности; обработка и оформление информации для составления первичной отчетности</p> <p><b>Умения:</b> анализировать информацию для составления первичной отчетности; представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами.</p> <p><b>Знания:</b> требования к составлению первичной отчетности; источники сбора информации; правила обработки (анализа) информации.</p>
<p>Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> планирование выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами</p> <p><b>Умения:</b> определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных; определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;</p>

		<p>производить и заготавливать корма;  проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;  определять необходимое количество воды для поения животных;  оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;  выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;  составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;  зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;  методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;  основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;  нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;  методы оценки качества и питательности кормов;  стандарты на корма;  методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;  виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов уоя животных, продуктов птицеводства;  действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;  основные методы оценки качества продукции животноводства.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>		<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>разработка распорядка дня сельскохозяйственных животных различных видов и производственных групп при содержании их в животноводческих помещениях и на пастбищах;  определение режима содержания (микроклимата) различных половозрастных групп животных в соответствии с научно обоснованными нормами.</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки).</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом;  биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство;  факторы, влияющие на наступление половой зрелости сельскохозяйственных животных;  механизмы формирования племенных и продуктивных качеств</p>

		сельскохозяйственных животных; методы оценки различных видов сельскохозяйственных животных по генотипу (происхождению) и фенотипу (конституции и экстерьеру, продуктивности); принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации их воспроизводства.
	ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.	<p><b>Практический опыт:</b> оценка физиологического состояния сельскохозяйственных животных, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля; оценка соответствия микроклимата животноводческих помещений для различных половозрастных групп сельскохозяйственных животных технологическим требованиям, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p> <p><b>Умения:</b> определять необходимость перевода сельскохозяйственных животных из одной производственной группы в другую, основываясь на оценке их физиологического состояния; корректировать мероприятия по уходу за сельскохозяйственными животными на основе анализа их физиологического состояния; вести электронную базу данных по состоянию сельскохозяйственных животных; осуществлять контроль своевременности реализации элементов распорядка дня сельскохозяйственных животных различных производственных групп.</p> <p><b>Знания:</b> требования к микроклимату в животноводческих помещениях в соответствии с технологией содержания сельскохозяйственных животных и ветеринарными нормами; порядок проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных с соблюдением ветеринарно-санитарных норм; порядок проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, требования к уходу за животными до и после осеменения; особенности ухода за сельскохозяйственными животными различных производственных групп</p>
	ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	<p><b>Практический опыт:</b> оперативный контроль качества выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных; принятие корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных. разработка предложений по совершенствованию технологии</p>

		<p>содержания и разведения сельскохозяйственных животных с целью повышения эффективности животноводства.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>осуществлять контроль своевременности и качества проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, уходу за животными до и после осеменения; осуществлять контроль своевременности и качества проведения специальных мероприятий по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зооигиеническими и ветеринарными нормами; определения порядка подготовки пастбищ и выгульных площадок, выгульнокормовых дворов к выпасу (выгулу) сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями технологии, разработки технологии воспроизводства сельскохозяйственных животных различных видов</p>
<p>ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>		<p><b>Практический опыт:</b></p>
		<p>контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>методы оценивания качества выполняемых работ; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; функциональные обязанности работников и руководителей.</p>
<p>ПК 2.6 Формировать первичную</p>		<p><b>Практический опыт:</b></p>
		<p>ведения документации установленного образца.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>

	отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.	ведения утвержденной учетно-отчетную документации по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.
	ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства	<b>Знания:</b> - правила первичного документооборота, учета и отчетности.
		<b>Практический опыт:</b> сбора исходных материалов, необходимых для разработки технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных; разработки планов обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп в соответствии с зоогигиеническими и ветеринарными нормами.
		<b>Умения:</b> пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных
		<b>Знания:</b> зоогигиенические и ветеринарно-санитарные нормы обустройства зон содержания сельскохозяйственных животных различных производственных групп; требования к пастбищам, выгульным площадкам, выгульно-кормовым дворам для сельскохозяйственных животных и порядок их подготовки к использованию; влияние параметров окружающей среды (микроклимата) животноводческих помещений на состояние животных, продуктивность животноводства, срок службы животноводческих зданий и оборудования, здоровье работников; научно обоснованные параметры микроклимата для различных половозрастных групп животных; оптимальный распорядок дня сельскохозяйственных животных в зависимости от вида, половозрастной группы, физиологического состояния животных при различных технологиях содержания
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	ПК 3.1. Выполнять процессы механической и термической обработки молока.	<b>Навыки:</b>  опыт-фильтрование, сепарирование, нормализация молока; пастеризации, стерилизации, топления молока; обслуживания технологического оборудования; приготовления заквасок, растворов молокосвертывающего фермента и других компонентов для различных видов сыров;

		<p><b>Умения:</b></p> <p>определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; вести технологические процессы по выработке сыров и масел; определять содержание массовой доли жира и белка в смеси; рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси; рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов; рассчитывать и готовить растворы молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция, и других компонентов; определять качество заквасок; вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов; выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров; регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент и рецептуры различных видов сыров и масел; технологии производства различных видов сыров и масел; цели и режимы технологических операций; основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров и масел; способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров; правила приготовления растворов молокосвертывающих ферментов, хлористого кальция и других компонентов; способы приготовления заквасок; качественные показатели готовых заквасок; дозы и порядок внесения компонентов; способы определения готовности сгустка и зерна; требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформлению упаковки продукции; устройство фасовочно-упаковочного оборудования; назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации; меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования; правила техники безопасности.</p> <p><b>Навыки:</b></p>
--	--	--

	<p>ПК 3.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Выполнение последовательности технологических операций по производству молочной продукции на технологическом оборудовании в соответствии с документацией.</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров и режимов технологических операций производства молочной продукции.</p> <p>Мониторинг и регулирование параметров качества продукции и норм расхода молочного сырья в процессе выполнения технологических операций.</p> <p>Обеспечение нормативов выхода готовой молочной продукции.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность обработки сырья и молочной продукции.</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества молочной продукции и снижение производительности технологического оборудования.</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства молочной продукции.</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы.</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов.</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение при выполнении технологических операций.</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию по выполнению технологических операций и их результатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья.</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p> <p>Устройство, принципы работы, правила эксплуатации технологического оборудования для производства молочных продуктов</p> <p>Свойства сырья и вспомогательных материалов для производства молочной продукции.</p> <p>Технологические параметры приготовления и параметры качества продуктов питания из молочного сырья.</p> <p>Основы материального учета и отчетности в молочной отрасли.</p> <p>Технические регламенты, нормативная документация, регулирующая производство продуктов питания из молочного сырья.</p> <p>Нормативы расходов сырья, вспомогательных материала, используемого при производстве молочной продукции.</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве молочной продукции.</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации.</p> <p>Документооборот выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве молочной продукции.</p> <p><b>Навыки:</b></p>
--	---	---

	<p>ПК 3.3. Подготавливать сырье и материалы для производства мясных полуфабрикатов</p>
--	--

Проводить органолептическую оценку мясного сырья (цвет, запах, консистенция, температура);  
 Осуществлять зачистку, обвалку и жиловку мяса в соответствии с технологическими требованиями;  
 Подготавливать вспомогательные ингредиенты (соль, специи, влагоудерживающие добавки) согласно рецептуре;  
 Контролировать соответствие сырья требованиям нормативной документации (ТУ, ГОСТ);  
 Фиксировать результаты входного контроля в журнале учета сырья.

**Умения:**

Проводить входной контроль качества мясного сырья и вспомогательных материалов органолептическими и инструментальными методами  
 Выполнять первичную переработку мяса (разделка, обвалка, жиловка, зачистка) в соответствии с технологическими картами и нормативными документами  
 Осуществлять сортировку, калибровку и порционирование сырья по категориям качества и назначению  
 Рассчитывать массу ингредиентов и вспомогательных материалов для приготовления заданной партии фарша согласно утверждённой рецептуре  
 Рассчитывать массу ингредиентов и вспомогательных материалов для приготовления заданной партии фарша согласно утверждённой рецептуре  
 Подготавливать соль, специи, стабилизаторы, влагоудерживающие добавки и другие компоненты с соблюдением дозировок и последовательности внесения  
 Контролировать и поддерживать оптимальный температурный режим хранения, размораживания и подготовки сырья на всех этапах  
 Эксплуатировать оборудование для разделки и измельчения мяса (ножи, обвалочные столы, волчки, куттеры, мясорубки) с соблюдением правил безопасной работы  
 Выявлять сырьё с признаками порчи, несоответствия ГОСТ/ТУ, осуществлять его маркировку и изоляцию в соответствии с регламентом  
 Вести учетно-отчетную документацию по движению сырья (прием, расход, остатки, брак) в бумажных журналах и электронных системах учета  
 Соблюдать требования санитарии, личной гигиены и охраны труда при подготовке мясного сырья и работе в производственных зонах

**Знания:**

Технологические схемы и режимы первичной переработки мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка) для производства различных видов мясных полуфабрикатов  
 Требования нормативной документации (ГОСТ 31476-2012, ГОСТ Р 54315-2011, ТУ, СанПиН) к качеству мясного сырья, субпродуктов и вспомогательных материалов

		<p>Органолептические и физико-химические показатели качества мяса (цвет, запах, консистенция, рН, влагосвязывающая способность, температура) и методы их оценки</p> <p>Классификация мясного сырья по видам, упитанности, термическому состоянию и назначению в производстве полуфабрикатов</p> <p>Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для разделки и измельчения мяса (обвалочные столы, ножи, волчки, куттеры, мясорубки, фаршемешалки)</p> <p>Нормы расхода сырья, рецептурные составы и алгоритмы расчета массы ингредиентов для приготовления заданной партии фарша</p> <p>Свойства и области применения вспомогательных материалов (соль, специи, нитритная смесь, фосфаты, стабилизаторы, влагоудерживающие добавки)</p> <p>Правила хранения, размораживания и температурные режимы подготовки мясного сырья на различных этапах технологического процесса</p> <p>Методы выявления сырья с признаками порчи, несоответствия стандартам, и регламент действий при обнаружении брака</p> <p>Требования санитарии, личной гигиены и охраны труда при работе в производственных зонах «грязного» и «чистого» циклов</p> <p>Порядок ведения учетно-отчетной документации по движению сырья (журналы приемки, расходные ведомости, акты на брак, электронные системы учета)</p> <p>Основы риск-ориентированного подхода к контролю качества сырья и профилактики брака в производстве мясных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление фарша по установленным рецептурам</p>	<p><b>Навыки:</b> Рассчитывать количество компонентов фарша на заданную партию продукции;</p> <p>Загружать сырье в фаршемешалку/измельчитель в установленной последовательности;</p> <p>Контролировать температурный режим и время перемешивания для обеспечения однородности фарша;</p> <p>Отбирать пробы фарша для оценки консистенции, цвета и распределения ингредиентов;</p> <p>Корректировать параметры процесса при отклонениях от технологических норм.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Рассчитывать массу компонентов (мясного сырья, шпика, специй, функциональных добавок) для заданной партии фарша на основе утвержденной рецептурно-технологической документации</p> <p>Осуществлять точное взвешивание и дозирование ингредиентов с соблюдением допустимых отклонений, установленных ГОСТ и ТУ</p> <p>Загружать компоненты в смесительное оборудование в строгой технологической последовательности, предусмотренной рецептурой</p>

		<p>Настраивать режимы работы фаршемешалок и куттеров (скорость вращения, время перемешивания, температурный режим) для достижения заданной степени измельчения и однородности массы</p> <p>Контролировать ключевые параметры процесса приготовления (температуру фарша, время эмульгирования, степень распределения жировой фракции) в соответствии с технологическими картами</p> <p>Оценивать качество готового фарша органолептическими методами (консистенция, цвет, запах, равномерность распределения ингредиентов) на соответствие рецептурным стандартам</p> <p>Вносить оперативные корректировки в технологический режим при выявлении отклонений (перегрев массы, недостаточная вязкость, расслоение) для сохранения качества продукции</p> <p>Фиксировать фактические данные приготовления фарша (расход сырья, параметры процесса, результаты контроля) в технологических журналах, рецептурных листах и учетных формах</p> <p>Соблюдать требования СанПиН, правил охраны труда и производственной санитарии при работе с рецептурными компонентами и смесительным оборудованием</p> <p><b>Знания:</b> Технологические схемы и последовательность операций приготовления фарша различных видов согласно утвержденным рецептурам, сборникам рецептур и нормативной документации</p> <p>Состав, функциональное назначение и физико-химические свойства основного и вспомогательного сырья (мясо, шпик, лед/вода, специи, пищевые добавки, стабилизаторы)</p> <p>Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для измельчения и смешивания мясного сырья (куттеры, фаршемешалки, волчки, мясорубки)</p> <p>Влияние технологических параметров (температура массы, время, скорость вращения, очередность загрузки компонентов) на формирование белково-жировой эмульсии и качество готового фарша</p> <p>Требования ГОСТ, ТУ и СанПиН к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям готового фарша</p> <p>Методы и критерии промежуточного и итогового контроля качества фарша (степень измельчения, однородность, распределение жира, вязкость, температура в толще массы)</p> <p>Типичные дефекты фарша (расслоение, перегрев, «отсекание» жира, неравномерное перемешивание), их технологические причины и способы оперативной коррекции</p> <p>Правила пересчета рецептурного состава на заданную массу партии с учетом норм технологических потерь, выхода готового продукта и фактического качества поступающего сырья</p>
--	--	--

		<p>Требования производственной санитарии, личной гигиены и охраны труда при работе с мясоперерабатывающим оборудованием, режущими элементами и ингредиентами</p> <p>Порядок оформления и ведения технологической, учетной и отчетной документации при приготовлении фарша (технологические карты, журналы загрузки, акты на отклонения, электронные системы учета)</p>
	<p>ПК 3.5. Контролировать качество сырья и готового фарша</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Проводить визуальный и органолептический контроль готового фарша (однородность, цвет, запах);</p> <p>Отбирать образцы для лабораторного анализа (влажность, массовая доля жира, белка);</p> <p>Фиксировать результаты контроля в технологическом журнале;</p> <p>Изолировать партию фарша при выявлении несоответствий и информировать руководителя;</p> <p>Участвовать в расследовании причин брака и разработке корректирующих мероприятий.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Проводить входной контроль мясного сырья, шпика и вспомогательных материалов органолептическими методами и с использованием измерительных приборов (термометры, весы, рН-метры)</p> <p>Оценивать соответствие сырья и готового фарша требованиям нормативной документации (ГОСТ, ТУ, СанПиН) по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, температуре и наличию инородных включений</p> <p>Отбирать пробы сырья и готового фарша для лабораторных исследований в соответствии с установленными правилами отбора, маркировки и упаковки образцов</p> <p>Выявлять признаки порчи, несоответствия стандартам или рецептурным требованиям, осуществлять изоляцию несоответствующей продукции и оформление актов отклонения</p> <p>Контролировать соблюдение технологических параметров приготовления фарша (температурный режим, время перемешивания, степень измельчения, очередность загрузки) в процессе производства</p> <p>Интерпретировать результаты инструментальных и лабораторных измерений, сравнивать их с допустимыми нормами и принимать решения о пригодности сырья/продукции к дальнейшей переработке или реализации</p> <p>Вести учетно-отчетную документацию по контролю качества (журналы входного и операционного контроля, листы регистрации, акты на брак) в бумажном и электронном виде</p> <p>Применять принципы системы ХАССП для мониторинга критических контрольных точек (ККТ) на этапах приемки сырья, приготовления и выпуска готового фарша</p> <p>Соблюдать правила производственной санитарии, личной гигиены и охраны труда при проведении контрольных мероприятий, отборе проб и работе с лабораторным оборудованием</p> <p><b>Знания:</b></p>

		<p>Нормативные требования к качеству мясного сырья, шпика, вспомогательных материалов и готового фарша (ГОСТ, ТУ, ТР ЕАЭС, СанПиН)</p> <p>Органолептические и физико-химические показатели качества мяса и фарша (цвет, запах, консистенция, pH, влагосвязывающая способность, массовая доля жира, белка, влаги)</p> <p>Методы и средства контроля качества сырья и готовой продукции (органолептические, инструментальные, экспресс-лабораторные, микробиологические)</p> <p>Правила отбора, оформления, маркировки, транспортировки и хранения проб для лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ Р ИСО 7002</p> <p>Типичные дефекты сырья и фарша (окисление жиров, микробная обсемененность, расслоение, перегрев, посторонние запахи), их технологические причины и способы профилактики</p> <p>Принципы системы ХАССП, порядок выявления критических контрольных точек (ККТ) и установления критических пределов на этапах приемки сырья и выпуска фарша</p> <p>Требования к температурным режимам хранения, размораживания и переработки сырья для сохранения микробиологической безопасности и технологических свойств</p> <p>Порядок ведения учетно-отчетной документации по контролю качества (журналы входного/операционного контроля, акты на несоответствия, листы регистрации, электронные системы учета)</p> <p>Требования производственной санитарии, личной гигиены и охраны труда при проведении контрольных мероприятий, отборе проб и работе с измерительным/лабораторным оборудованием</p> <p>Нормы допустимых отклонений показателей качества и алгоритмы принятия решений о допуске, доработке или блокировке партии сырья/готового фарша</p>
	<p>ПК 3.6 Эксплуатировать оборудование для измельчения и смешивания мясного сырья</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Осуществлять пуск, остановку и регулировку фаршемешалок, волчков, куттеров согласно инструкции;</p> <p>Проводить ежедневный осмотр оборудования на предмет исправности (состояние ножей, решёток, уплотнений);</p> <p>Выполнять простейшие операции технического обслуживания (смазка, замена изношенных деталей);</p> <p>Соблюдать правила безопасной эксплуатации электрооборудования и механизмов;</p> <p>Фиксировать параметры работы оборудования в журнале эксплуатации.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подготавливать оборудование для измельчения и смешивания мясного сырья к работе (проверка целостности узлов, сборка режущих и загрузочных элементов, санитарная обработка поверхностей)</p>

		<p>Осуществлять пуск, остановку и регулировку рабочих параметров оборудования (куттеров, фаршемешалок, волчков, мясорубок) согласно заводским инструкциям и технологическим картам</p> <p>Контролировать режимы работы оборудования в процессе производства (температуру массы, частоту вращения ножей, время обработки, степень загрузки бункера) для обеспечения стабильного качества фарша</p> <p>Выполнять операции текущего технического обслуживания (смазка подшипников и редукторов, замена/заточка режущих пар, проверка состояния уплотнений и защитных кожухов)</p> <p>Выявлять признаки неисправностей оборудования (посторонний шум, вибрация, перегрев электродвигателя, снижение степени измельчения, подтекание продукта) и принимать оперативные меры по их локализации или остановке техники</p> <p>Соблюдать правила охраны труда, электробезопасности и производственной санитарии при работе с движущимися частями, режущим инструментом и электроприводами</p> <p>Проводить полную мойку, дезинфекцию и консервацию оборудования после окончания смены в соответствии с регламентами СМК/ХАССП</p> <p>Вести учетно-отчетную документацию по эксплуатации оборудования (журналы пуска/остановки, карты ТО, акты на неисправности, заявки в ремонтную службу, электронные системы мониторинга)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Классификация, назначение и устройство оборудования для измельчения и смешивания мясного сырья (куттеры, фаршемешалки, волчки, мясорубки, шприцы)</p> <p>Технические характеристики, принципы действия и кинематические схемы работы мясоперерабатывающего оборудования</p> <p>Влияние технологических параметров (скорость вращения, время обработки, температура массы, степень загрузки бункера) на степень измельчения и качество белково-жировой эмульсии</p> <p>Требования охраны труда, электробезопасности и производственной санитарии при эксплуатации движущихся частей, режущих элементов и электроприводов</p> <p>Регламенты текущего технического обслуживания (смазка узлов, замена/заточка режущих пар, проверка уплотнений, балансировка роторов)</p> <p>Алгоритмы мойки, дезинфекции и консервации оборудования в соответствии с требованиями СанПиН и системы ХАССП</p> <p>Типичные неисправности оборудования, их диагностические признаки, причины возникновения и способы оперативного устранения или локализации</p> <p>Порядок ведения эксплуатационной и ремонтной документации (журналы пуска/остановки, карты ТО, акты неисправностей, заявки в инженерную службу, электронные системы мониторинга)</p>
--	--	--

		<p>Нормативные требования (ГОСТ, ТУ, ТР ЕАЭС 034/2013, ГОСТ ISO 22000) к эксплуатации, гигиеническому состоянию и безопасности мясоперерабатывающего оборудования</p>
	<p>ПК 3.7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда</p>	<p><b>Навыки:</b>          Обрабатывать руки, надевать спецодежду и СИЗ перед началом работы в соответствии с СанПиН;          Проводить санитарную обработку оборудования, инвентаря и рабочих поверхностей после каждой смены;          Соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии в «чистых» и «грязных» зонах;          Применять безопасные приёмы работы с режущим инструментом и движущимися частями оборудования;          Участвовать в проведении производственного контроля и мероприятий по улучшению условий труда.</p> <p><b>Умения:</b>          Соблюдать правила личной гигиены при подготовке к работе и в процессе производства (обработка рук, надевание спецодежды и СИЗ, запрет на посторонние предметы)          Осуществлять санитарную обработку производственного оборудования, инвентаря и рабочих поверхностей согласно утвержденным регламентам мойки и дезинфекции          Контролировать соблюдение температурных режимов и условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения микробиологической безопасности          Применять безопасные приемы работы с режущим инструментом, движущимися частями оборудования и электроустановками в соответствии с инструкциями по охране труда          Выявлять производственные риски (механические, термические, химические, биологические) и применять меры их профилактики в процессе подготовки сырья и приготовления фарша          Организовывать разделение производственных потоков и зон («чистые»/«грязные») для профилактики перекрестного загрязнения в соответствии с принципами ХАССП          Осуществлять безопасное обращение с отходами производства (пищевые отходы, отработанные моющие средства, упаковка) и их утилизацию согласно экологическим нормам          Применять алгоритмы действий при аварийных ситуациях (порезы, ожоги, поражение электротоком, разливы химических средств) и оказывать первую помощь пострадавшим          Вести учетно-отчетную документацию по охране труда и санитарии (журналы инструктажей, акты расследования, листы контроля санитарного состояния) в бумажном и электронном виде</p>

		<p>Проводить самоконтроль соблюдения санитарно-гигиенических требований и правил охраны труда в рамках производственного контроля и системы ХАССП</p> <p><b>Знания:</b>          Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ЕАЭС 034/2013 к санитарно-гигиеническому состоянию производственных помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях мясной промышленности          Правила личной гигиены работников пищевых производств (обработка рук, использование спецодежды и СИЗ, запрет на ношение украшений, правила поведения в «чистых» и «грязных» зонах)          Требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности при эксплуатации мясоперерабатывающего оборудования, режущего инструмента и электроустановок          Регламенты санитарной обработки производственных помещений, оборудования, инвентаря и спецодежды (периодичность, моющие и дезинфицирующие средства, методы контроля эффективности)          Порядок организации и контроля производственного санитарного состояния (производственный контроль, лабораторный мониторинг, ведение журналов санитарного учёта)          Классификация производственных рисков (механические, термические, химические, биологические факторы) и меры их профилактики при подготовке сырья и приготовлении фарша          Требования к безопасному обращению с отходами производства (пищевые отходы, отработанные моющие средства, упаковка) и порядок их утилизации в соответствии с экологическими нормами          Алгоритмы действий при аварийных ситуациях (порезы, ожоги, поражение электротоком, разливы химических средств) и основы оказания первой помощи пострадавшим          Порядок оформления и ведения документации по охране труда и санитарии (журналы инструктажей, акты расследования несчастных случаев, листы контроля санитарного состояния, электронные системы учёта)          Принципы системы ХАССП в части обеспечения безопасности продукции через соблюдение санитарных процедур и профилактику перекрёстного загрязнения</p>
	<p>ПК 3.8. Вести учетно-отчетную документацию по процессу приготовления фарша</p>	<p><b>Навыки:</b>          Заполнять сменные задания, технологические карты и журналы учета сырья/готовой продукции;          Фиксировать фактический расход ингредиентов и отклонения от норм;          Оформлять акты на списание брака, возврат сырья, передачу полуфабрикатов;</p>

		<p>Вносить данные в электронные системы учёта (при наличии) с соблюдением требований к достоверности;          Готовить отчеты для руководителя смены/лаборатории по итогам работы.</p> <p><b>Умения:</b>          Заполнять технологические карты, рецептурные листы и сменные задания на приготовление фарша согласно утвержденным формам предприятия          Фиксировать фактический расход сырья, ингредиентов и вспомогательных материалов в журналах учета и ведомостях расхода с указанием норм и отклонений          Оформлять документы на отклонения от технологического процесса (акты на брак, служебные записки, журналы регистрации несоответствий)          Составлять акты на списание сырья, возврат материалов, передачу полуфабрикатов в следующие переделы с обоснованием причин и расчетом объемов          Вносить данные в электронные системы учета производства (1С:Предприятие, специализированные АСУ ТП) с соблюдением требований к достоверности и своевременности          Вести журналы входного, операционного и выходного контроля качества фарша с фиксацией параметров, результатов испытаний и подписей ответственных лиц          Подготавливать сменные отчеты для руководителя производства/лаборатории по итогам работы (выход продукции, расход сырья, простои, инциденты)          Обеспечивать своевременную передачу оформленной документации в смежные службы (бухгалтерия, отдел качества, склад, логистика) согласно регламенту документооборота          Соблюдать требования к хранению, архивированию и конфиденциальности производственной документации в соответствии с внутренними регламентами и законодательством РФ          Проверять корректность заполнения документов, выявлять и исправлять ошибки до передачи отчетности на утверждение</p> <p><b>Знания:</b>          Формы и виды учетно-отчетной документации по процессу приготовления фарша (технологические карты, рецептурные листы, сменные задания, журналы учета, акты, ведомости)          Правила заполнения технологических карт, рецептурных листов и сменных заданий согласно утвержденным формам предприятия и нормативным требованиям          Требования к фиксации фактического расхода сырья, ингредиентов и вспомогательных материалов в журналах учета и ведомостях расхода (нормы, отклонения, обоснования)          Порядок оформления документов на отклонения от технологического процесса (акты на брак, служебные записки, журналы регистрации несоответствий)          Алгоритмы составления актов на списание сырья, возврат материалов, передачу полуфабрикатов в следующие переделы с расчетом объемов и обоснованием причин</p>
--	--	---

		<p>Требования к внесению данных в электронные системы учета производства (1С:Предприятие, специализированные АСУ ТП) в части достоверности, своевременности и полноты информации</p> <p>Порядок ведения журналов входного, операционного и выходного контроля качества фарша (параметры, результаты испытаний, подписи ответственных лиц)</p> <p>Требования к подготовке сменных отчетов для руководителя производства/лаборатории (выход продукции, расход сырья, простои, инциденты, рекомендации)</p> <p>Регламент документооборота: сроки, порядок и адресаты передачи оформленной документации в смежные службы (бухгалтерия, отдел качества, склад, логистика)</p> <p>Требования к хранению, архивированию и обеспечению конфиденциальности производственной документации в соответствии с внутренними регламентами и законодательством РФ</p> <p>Методы проверки корректности заполнения документов, выявления и исправления ошибок до передачи отчетности на утверждение</p> <p>Нормативные требования (ГОСТ, ТУ, ТР ЕАЭС 034/2013, СанПиН) к оформлению, содержанию и ведению учетно-отчетной документации в мясной промышленности</p>
--	--	---

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная часть	ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.1. Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

		ПК 1.2. Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.	22.003	ОТФ Д Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ Д/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

		ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.6 Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 2.7. Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
	ВД.3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	ПК 3.1. Выполнять процессы механической и термической обработки молока.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 3.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими

					инструкциями
ВД по запросу работодателя	ВД 1 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ВД 2 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с

					эксплуатационной документацией
		ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ВД.3 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	ПК 3.1. Выполнять процессы механической и термической обработки молока.	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 3.2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими

					инструкциями
		ПК 3.5. Контролировать качество сырья и готового фарша	22.002	ОТФ А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции
		ПК 3.6 Эксплуатировать оборудование для измельчения и смешивания мясного сырья	22.002	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

4.3.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

Дополнительные квалификации, компетенции  Первичная переработка мяса и субпродуктов, производство мясных полуфабрикатов	Соответствие ЕКС, ЕТКС или иным классификаторам  (Приказ Минтруда России № 22н от 17.01.2017 «Об утверждении профессионального стандарта "Рабочий в производстве мясной продукции"»		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Раздел	Должностные характеристики	Наименование ВД	Код и наименование ПК

<p><b>Составитель фарша</b></p>	<p>Производство мясных продуктов</p>	<p>§ 100. Составитель фарша 4-го разряда</p> <p>Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдение за процессом перемешивания. Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку. Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. Наблюдение за процессом перемешивания. Передача готового фарша на последующую производственную стадию</p>	<p>Выполнение работ по профессии 104856 Составитель фарша</p>	<p>ПК 3.3. Подготавливать сырье и материалы для производства мясных полуфабрикатов</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление фарша по установленным рецептурам</p> <p>ПК 3.5. Контролировать качество сырья и готового фарша</p> <p>ПК 3.6 Эксплуатировать оборудование для измельчения и смешивания мясного сырья</p> <p>ПК 3.7 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда</p> <p>ПК 3.8 Вести учетно-отчетную документацию по процессу приготовления фарша</p>
---------------------------------	--------------------------------------	---	---	---

		(формовку). Включение и опробование технологического оборудования.		
<b>Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций</b>				
<p><b>Владеть навыками:</b>  Подготовки сырья и материалов для производства мясных полуфабрикатов  Приготовления фарша по установленным рецептурам  Контроля качество сырья и готового фарша  Эксплуатации оборудования для измельчения и смешивания мясного сырья  Соблюдения санитарно-гигиенических требований и правил охраны труда  Ведения учетно-отчетной документации по процессу приготовления фарша</p> <p><b>Уметь:</b>  Рассчитывать рецептурный состав фарша на заданную партию продукции;  Осуществлять загрузку, перемешивание и выгрузку фарша с соблюдением технологических параметров;  Проводить органолептическую оценку сырья и готового продукта, фиксировать результаты;  Выполнять простейшие операции технического обслуживания и регулировки оборудования;  Оформлять производственную документацию в соответствии с требованиями предприятия.</p> <p><b>Знать:</b>  Технологические схемы приготовления фарша для различных видов мясных полуфабрикатов;  Требования нормативной документации (ГОСТ, ТУ, СанПиН) к качеству сырья и готового фарша;  Устройство, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалок, волчков, куттеров;  Методы органолептической и инструментальной оценки качества мясного сырья и фарша;  Правила санитарии, гигиены и охраны труда на предприятиях мясной промышленности.</p>				

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП – П СПО специальности: 35.02.20 Технология производства первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)									
		Общие компетенции (ОК)					Профессиональные компетенции (ПК)				









	<b>ОПОП «Профессионалитет»</b>		<b>4464</b>	<b>2638</b>	<b>1430</b>	<b>1198</b>	<b>1440</b>	-	-	<b>180</b>	-	<b>180</b>	<b>402</b>	<b>462</b>	<b>360</b>	<b>576</b>	<b>252</b>	<b>396</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>	
<b>СГЦ 00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>544</b>	<b>336</b>	<b>208</b>	<b>336</b>	-	-	-	-	-	-	<b>104</b>	<b>68</b>	<b>74</b>	<b>162</b>	<b>56</b>	<b>80</b>	<b>484</b>	<b>60</b>	
СГЦ 01	История России	3с - ДЗ	48	-	48	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	-	-	-	48	-	
СГЦ 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8с - ДЗ	150	150	-	150	-	-	-	-	-	-	28	34	20	32	14	22	150	-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
СГЦ 03	Физическая культура	8с - ДЗ	150	146	4	146	-	-	-	-	-	-	28	34	20	32	14	22	150	-	
СГЦ 04	Безопасность жизнедеятельности	6с - ДЗ	68	20	48	20	-	-	-	-	-	-	-	-	34	34	-	-	68	-	
СГЦ 05	Основы финансовой грамотности	6с - ДЗ	64	20	44	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	64	-	-	32	32	
СГЦ 06	Основы бережливого производства	8с - ДЗ	64	-	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	36	36	28
<b>ОПЦ 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>922</b>	<b>316</b>	<b>498</b>	<b>316</b>				<b>108</b>		<b>80</b>	<b>212</b>	<b>190</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>56</b>	<b>172</b>	<b>588</b>	<b>334</b>	
ОПЦ 01	Математические методы решения прикладных профессиональных задач	4с - ДЗ	62	52	10	52	-	-	-	-	-	-	28	34	-	-	-	-	40	22	
ОПЦ 02	Экологические основы природопользования	6с - ДЗ	32	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	-	-	32	-	
ОПЦ 03	Основы агрономии	4с - Э	86	24	44	24	-	-	-	18	-	-	34	34	-	-	-	-	54	32	
ОПЦ 04	Основы зоотехнии	4с - Э	86	24	44	24	-	-	-	18	-	-	34	34	-	-	-	-	54	32	
ОПЦ 05	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	5с - Э	116	38	60	38	-	-	-	18	-	-	28	34	36	-	-	-	72	44	
ОПЦ 06	Основы аналитической химии	3с - Э	102	30	54	30	-	-	-	18	-	40	44	-	-	-	-	-	62	40	
ОПЦ 07	Микробиология, санитария и гигиена	3с - Э	102	20	64	20				18		40	44	-	-	-	-	-	62	40	
ОПЦ 08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	6с ДЗ	50	20	30	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-		28	22	36	14	
ОПЦ 09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5с - Э	108	40	50	40	-	-	-	18	-	-	-	54	36	-	-	-	72	36	
ОПЦ 10	Правовые основы профессиональной деятельности	8с - ДЗ	50	10	40	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	28	22	36	14	
ОПЦ 11	Охрана труда	8с - ДЗ	32	8	24	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	32	-	
ОПЦ 12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8с - ДЗ	60	50	10	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	36	24	
ОПЦ 13	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	-	36	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	36	
<b>ПМ 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2998</b>	<b>1986</b>	<b>724</b>	<b>546</b>	<b>1440</b>	-	-	<b>72</b>	-	<b>100</b>	<b>86</b>	<b>204</b>	<b>214</b>	<b>382</b>	<b>140</b>	<b>144</b>	<b>1880</b>	<b>902</b>	
<b>ПМ 01</b>	<b>Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства</b>	<b>8с - Э</b>	<b>1282</b>	<b>946</b>	<b>318</b>	<b>262</b>	<b>684</b>	-	-	<b>18</b>		<b>46</b>	<b>44</b>	<b>136</b>	<b>104</b>	<b>100</b>	<b>84</b>	<b>66</b>	<b>950</b>	<b>368</b>	
МДК 01.01	Организация производства продукции растениеводства		148	68	74	68	-	-	-	6	-	46	22	34	20	20	-	-	102	46	
УП 01.01	Учебная практика		144	144			144					36	18	36	36	18			108	36	
МДК 01.02	Почвоведение и цифровое земледелие		56	26	30	26	-	-	-	-	-	-	22	34	-	-	-	-	-	56	
УП 01.02	Учебная практика		54	54			54						18	36					54	-	

МДК01.03	Организация первичной переработки и хранения зерновых культур		130	56	68	56	-	-	-	6	-	-	-	34	20	20	28	22	102	28
УП 01.03	Учебная практика		108	108			108							36	18	36		18	72	36
МДК01.04	Организация первичной переработки и хранения овощных культур		130	56	68	56	-	-	-	6	-	-	-	34	20	20	28	22	102	28
УП 01.04	Учебная практика		108	108			108							36	18	18	18	18	72	36
МДК01.05	Организация первичной переработки и хранения плодово-ягодных культур		90	36	54	36	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	28	22	72	18
УП 01.05	Учебная практика		54	54			54								18	18	18		54	-
МДК01.06	Организация первичной переработки и хранения кормовых культур		44	20	24	20	-	-	-	-	-	-	-	-	24	20	-	-	32	12
УП 01.06	Учебная практика		36	36			36								18	18	-	-	36	-
ПП01	Производственная практика		180	180	-	-	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	72	144	36
<b>ПМ 02</b>	<b>Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства</b>	<b>8с - Э</b>	<b>1044</b>	<b>760</b>	<b>266</b>	<b>184</b>	<b>576</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>54</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	<b>78</b>	<b>626</b>	<b>382</b>
МДК02.01	Организация производства продукции животноводства		176	74	96	74		-	-	6	-	54	42	34	20	20	-	-	102	74
УП 02.01	Учебная практика		144	144			144					36	36	36	18	18			108	36
МДК02.02	Организация первичной переработки и хранения молока и молочной продукции		122	48	68	48		-	6	-	-	-	-	34	22	20	14	26	78	44
УП 02.02	Учебная практика		108	108			108							36	18	36		18	72	36
МДК02.03	Организация первичной переработки и хранения мяса и мясной продукции		86	32	48	32		-	6	-	-	-	-	-	20	20	14	26	50	36
УП 02.03	Учебная практика		108	108			108							36	36	18	18	72	36	
МДК 02.04	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза		84	30	54	30		-	-	-	-	-	-	-	-	30	28	26	-	84
УП 02.04	Учебная практика		36	36			36									18	18		-	36
ПП02	Производственная практика		180	180			180				-	-	-	-	-	-	108	72	144	36
<b>ПМ 03</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша</b>	<b>6с - Э 6с - Э</b>	<b>456</b>	<b>280</b>	<b>140</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>192</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>304</b>	<b>152</b>
МДК 03.01	19067 Сыродел		138	50	70	50	-	-	-	18	-	-	-	-	24	96	-	-	80	58
МДК 03.02	104856 Составитель фарша		138	50	70	50		-	18	-	-	-	-	-	24	96	-	-	80	58
УП 03	Учебная практика		108	108			108							36	72				72	36
ПП03	Производственная практика		72	72			72										72		72	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>																<b>216</b>	
	<b>Итого:</b>		<b>5940</b>	<b>3042</b>	<b>2430</b>	<b>1602</b>	<b>1440</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>204</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>360</b>	<b>576</b>	<b>252</b>	<b>396</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>



## Сводные данные по бюджету времени

КУРСЫ	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация (неделя)	Учебная и производственная практика (неделя)		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (неделя)	Всего недель
	недель	часов		учебная	производственная			
1	37	1332	2	2	-	-	11	52
2	31	1116	2	8	-	-	11	52
3	26	936	2	14	-	-	10	52
4	18	648	1	4	12	6	2	43
<b>ИТОГО:</b>	<b>112</b>	<b>4032</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	СГЦ 05 Основы финансовой грамотности	32	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
2	СГЦ 06 Основы бережливого производства	28	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
3	ОПЦ 01 Математические методы решения прикладных профессиональных задач	22	ЦОМ/проект	ООО «Авангард» ООО «ОКА МОЛОКО»
4	ОПЦ 03 Основы агрономии	32	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
5	ОПЦ 04 Основы зоотехнии	32	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
6	ОПЦ 05 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства	44	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
7	ОПЦ 06 Основы аналитической химии	40	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
8	ОПЦ 07 Микробиология, санитария и гигиена	40	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
9	ОПЦ 08 Метрология, стандартизация и подтверждение качества	14	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
10	ОПЦ 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	36	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
11	ОПЦ 10 Правовые основы профессиональной деятельности	14	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
12	ОПЦ 12 Информационные технологии в профессиональной деятельности	24	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
13	ОПЦ 13 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	36	ЦОМ/проект	Совершенствование профессиональных компетенций
14	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	368	работодатель	ООО «Авангард» ООО «ОКА МОЛОКО»
15	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	382	работодатель	ООО «Авангард» ООО «ОКА МОЛОКО»
16	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	152	работодатель	ООО «Авангард» ООО «ОКА МОЛОКО»
<b>Итого</b>		1296		-

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	504	2,3,4,5,6,7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
2.	Производственная практика	ПМ 01 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции растениеводства	180	7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
3.	Учебная практика	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	396	2,3,4,5,6,7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
4.	Производственная практика	ПМ 02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	180	7,8	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Начальник отдела кадров Начальник отдела кадров
5.	Учебная практика	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	108	5,6	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров
6.	Производственная практика	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19067 Сыродел 104856 Составитель фарша	72	7	Сельскохозяйственные предприятия Перерабатывающие предприятия сельскохозяйственного назначения	Руководитель отдела практического обучения Начальник отдела кадров

### **5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

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

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

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

### **5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 35.02.20 технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### **5.7. Практическая подготовка**

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Авангард», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы для специальности, всех видов практики;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

помещениях (на рабочих местах) ООО «ОКА МОЛОКО», ООО «Авангард» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### **5.8. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) (формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).

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

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

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

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

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

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Экологических основ природопользования
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Мастерская и зоны по видам работ:

- Ветеринария

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

### **6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

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

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки «ОКА МОЛОКО», «Авангард», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Джалилов Расул Юсупович	ООО «Авангард»	Главный ветеринарный врач	18 лет
2	Сон Екатерина Андреевна	ООО «ОКА МОЛОКО»	Менеджер по работе с кадровым резервом	3 года

#### **6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы**

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

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