

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 6 от 18.04.2023 г.

Утверждаю  
директор государственного  
автономного  
профессионального  
образовательного учреждения  
Новосибирской области  
«Новосибирский колледж  
пищевой промышленности и  
переработки»  
приказ от 18.04.2023 г № 106/1  
\_\_\_\_\_ М.К. Романченко

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

**подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного  
происхождения

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

**Срок обучение-1** год 10 мес. (на базе основного общего образования)

**Квалификации выпускника**

Аппаратчик-оператор

Новосибирск, 2023 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 10.11.2022 N 958 (Зарегистрировано в Минюсте России 16 декабря 2022 г. N 71566).

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Одобрено на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от 18.04.2023 г.

Разработчики:

А.В. Чупина – заместитель директора по учебно-производственной работе

Г.В. Векшина - методист

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	6
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования</b>	8
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	8
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	12
5.1. Рабочий учебный план	12
5.2. Календарный учебный график	13
5.3. Рабочие программы	13
5.4. Рабочая программа воспитания	13
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	13
6.1. Требования к материально-техническим условиям	13
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики	27
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	29
6.4. Требования к практической подготовке обучающихся	30
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	31
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	31
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	32
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
<b>I. Программы профессиональных модулей.</b>	

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Приложение 1.3. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.4. Рабочая программа производственной практики

## **II. Программы учебных дисциплин.**

Приложение 2.1.1. Рабочая программа учебного предмета  
УП.01 Русский язык

Приложение 2.1.2. Рабочая программа учебного предмета  
УП.02 Литература

Приложение 2.1.3. Рабочая программа учебного предмета  
УП.03 История

Приложение 2.1.4. Рабочая программа учебного предмета  
УП.04 Обществознание

Приложение 2.1.5. Рабочая программа учебного предмета  
УП.05 География

Приложение 2.1.6. Рабочая программа учебного предмета  
УП.06 Иностранный язык

Приложение 2.1.7. Рабочая программа учебного предмета  
УП.07 Математика

Приложение 2.1.8. Рабочая программа учебного предмета  
УП.08 Информатика

Приложение 2.1.9. Рабочая программа учебного предмета  
УП.09 Физическая культура

Приложение 2.1.10. Рабочая программа учебного предмета  
УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 2.1.11. Рабочая программа учебного предмета  
УП.11 Физика

Приложение 2.1.12. Рабочая программа учебного предмета  
УП.12 Химия

Приложение 2.1.13. Рабочая программа учебного предмета  
УП.13 Биология

Приложение 2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины  
ИП.01 Индивидуальный проект

Приложение 2.2.2. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.01 История России

Приложение 2.2.3. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.2.4. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.2.5. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.04 Физическая культура

Приложение 2.2.6. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.05 Основы бережливого производства

Приложение 2.2.7. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.06 Основы финансовой грамотности

Приложение 2.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Приложение 2.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Приложение 2.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.03 Охрана труда

Приложение 2.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

**III. Программа государственной итоговой аттестации**

**IV. Рабочая программа воспитания.**

## 1. Общие положения

**1.1.** Данная ОПОП по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2022 № 958 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует объем, содержание, ожидаемые результаты, условия реализации образовательного процесса, формы аттестации и оценки качества подготовки выпускников по специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программу учебной и производственной практики, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, на основе требований ФГОС СОО и ФГОС СПО.

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2022 N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования";

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования

(приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (с учетом изменений));

- Положение о практической подготовке обучающихся (утверждено приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся");

- приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г № 1999 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 г. N 68887);

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»;

- Локальные акты образовательного учреждения.

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

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Программа сочетает обучение в образовательной организации и практику в организации или на предприятии.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: аппаратчик -оператор.

Выпускник образовательной программы по квалификации «аппаратчик-оператор» осваивает общие виды деятельности:

- ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий;

- контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования очной формы обучения по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения **2952** академических часа со **сроком обучения 1 год 10 месяцев**.

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

<b>Наименование видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>
Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

### **4.1. Общие компетенции**

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 4.2. Профессиональные компетенции

Наименование видов деятельности	Код и наименование компетенции
Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1 Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

## 4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой	ЛР 4

среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 14</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса (с учетом мнения ключевых работодателей, Стратегии социально-экономического развития Новосибирской области на период до 2030 года)</b>	
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

## Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
УП.01 Русский язык	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 13, ЛР 15
УП.02 Литература	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4 - ЛР 16
УП.03 История	ЛР 1 - ЛР 8
УП.04 Обществознание	ЛР 1 - ЛР 8
УП.05 География	ЛР 1 - ЛР 8
УП.06 Иностранный язык	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
УП.07 Математика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.08 Информатика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.09 Физическая культура	ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12
УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
УП.11 Физика	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
УП.12 Химия	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4 ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9
УП.13 Биология	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 - ЛР 16
ИП.01 Индивидуальный проект	ЛР1-ЛР17
СГ.01 История России	ЛР 1 - ЛР 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8 - ЛР 10, ЛР 13
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
СГ.04 Физическая культура	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 14
СГ.05 Основы бережливого производства	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Охрана труда	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 - ЛР 16
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17

### Раздел 5. Структура образовательной программы

#### 5.1. Рабочий учебный план (прилагается)

Учебный план определяет следующие характеристики образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных предметов и дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам и дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

## **5.2. Календарный учебный график (прилагается к учебному плану)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## **5.3. Рабочие программы**

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, модулей и практик разработаны в соответствии с учебным планом, рассмотрены и одобрены на заседании предметно-цикловых комиссий, согласованы с работодателями (для программ практик) и утверждены директором колледжа. Рабочие программы перечисленных учебных предметов, дисциплин, модулей и практик приведены в Приложении 2, 3.

## **5.4. Рабочая программа воспитания**

Цель воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы: личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4

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

## **6.1. Требования к материально-техническим условиям**

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

оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

УП.01 Русский язык	<u>Кабинет Русского языка и литературы</u>
УП.02 Литература	Оборудование: Ученический стол - 13 Ученический стул - 26 Шкафы – 3 Тумба - 1 Интерактивная доска – 1 Классная доска - 1 Ученические настенные доски - 2 Стенды настенные - 2 Настенные плакаты - 4 Картины настенные - -3 Настенные часы - 1 Стул преподавателя - 2 Стол преподавателя - 1 Стол с тумбочкой для принтера - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Колонки для процессора, пар - 1 Проектор 1 Часы настенные 1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.03 История	<u>Кабинет истории и обществознания.</u>
УП.04 Обществознание	Оборудование: Стол компьютерный 1 Кресло компьютерное – 1 Тумба - 3 Стол ученический - 13 Стул ученический – 26 Стенд - 1 Рулонная штора – 3 Жалюзи - 3 Стол письменный – 1 Стул- 1 Интерактивная доска Проектор - 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Клавиатура - 1 Мышь - 1 Колонки – 2 Набор плакатов «Шаги истории» - 36 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.05 География	<u>Кабинет географии.</u> Оборудование: Стол рабочий - 1 Стул компьютерный- 1 Стол ученический - 14 Стул ученический - 27 Стул мягкий (чёрный) - 1 Тумба для документов - 1 Классная доска – 1 Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1 Колонки – 1 Принтер - 1

	<p>Сетевой фильтр - 1  Мультимедиа проектор - 1  Экран для мультимедиа проектора - 1  Кондиционер – 1 Стенд «Информация» - 2  Наглядные плакаты - 4  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.06 Иностранный язык	<p><u>Кабинет иностранного языка.</u>  Оборудование:  Ученические парты - 11  Компьютерный стол - 2  Шкаф для учебной литературы - 1  Тумбочка – 1 Стул – 22 Кресло – 1 Доска - 1  Плазменный телевизор Hyundai - 1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Интерактивная доска-1  комплект плакатов по грамматике-1  Комплекты практических работ- 15  Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.07 Математика	<p><u>Кабинет математики.</u>  Оборудование:  Ученический стол – 13  Ученический стул - 26  Компьютерный стол - 1  Письменный стол - 1  Распашной шкаф - 1  Шкаф с полками – 5 Тумбочка - 2  Компьютерный стул – 1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Интерактивная доска - 1  Проектор – 1 Меловая доска - 1  Компьютерная мышь - 1  Принтер для печати - 1  Наглядные пособия 7.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.08 Информатика	<p><u>Кабинет информатики и кабинет по выполнению индивидуального проекта.</u>  Оборудование в каждом кабинете:  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебного предмета «Информатика» - 13  Интерактивное оборудование (в составе доски SmartBoart 680, проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1  Компьютерный стол - 13  Стол компьютерный угловой - 1  Парт – 10 Стул ученический - 20  Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1</p>

	<p>Колонки sven – 1 Тумба с полками - 1 Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно-наглядные пособия, плакаты, дидактический и раздаточный материалы; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; вспомогательное оборудование; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.</p>
<p>УП.09 Физическая культура</p>	<p><u>Спортивный зал.</u> Оборудование: Горизонтальная скамья -2 Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) -1 Стол теннисный -2 Скамья универсальная -1 Мяч баскетбольный -20 Мяч волейбольный -20 Мяч футбольный -5 Мат №6 100*200*10 -6 Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой (2021) -1 Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1-1 Шведская стенка 3,2*1,0 м (2018)- 6 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1 Кольцо баскетбольное -2 Мат гимн. порол., шт -4 Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт -10 Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт -2 Мяч футбольный Torres Futsal, р4 (2020) -4 Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча -3 Насос для мяча-1 Скакалка-10 Секундомер электронный, Россия -1 Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020) -2 Тен ракетка -6 Теннисный стол , шт -1 Форма волейбольная с нанесением (женская), компл -6 Футболка баскетбольная с номером (жен) -8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт -4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом-2</p> <p><u>Тренажерный зал и лыжная база.</u> Оборудование для силовых упражнений: Велотренажер -21 Горизонтальная скамья -2 Беговая дорожка охуген -1 Силовая скамья -3 Скамья универсальная -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг)-1 Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником -1 Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг)-1 Гриф штанги L-1800\301 Стойки для штанги к скамье -1 Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1 Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм -6 Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм -2 Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм -4 Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм -4 Гиря 16 кг, -2 Гриф прямой стальн 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" -1 Оборудование:</p>

	<p>Ботинки лыжные ИК р.37-5-45, пар -35  Льжи спортивно-беговые р.160-200, -45  Льжные палки р.115-150, пар -45</p> <p><u>Стадион с элементами полосы препятствий</u></p>
УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u>  Оборудование:  Стол учительский -1 Стол компьютерный -1 Тумбочка для бумаг -1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Принтер -1 Компьютерные колонки -2  Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1  Доска школьная зеленая -1 Столы ученические -14  Стулья ученические -28 Стулья мягкие -4  Сейф -1 Учебный автомат: АК-74 -2  Штык-нож для автомата АК-74 -1 Противогаз ГП-7В -7  Прибор химической разведки ВПХР -1  Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1  Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2  Офицерский защитный костюм: Л-1 -2  Набор имитаторов ранений и поражений -1  Медицинская аптечка -1  Носилки для транспортировки раненых -2  Тонометр – для измерения давления -1  Стенд: действия при пожаре -1  Плакат: первичные средства пожаротушения -1  Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3  Стенд: первая медицинская помощь -1  Плакат: классификация терроризма- 1  Плакат: инструкция при обстреле -1  Плакат: действия при получении угрозы -1  Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1  Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1  Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно  - наглядные пособия, карты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.11 Физика	<p><u>Кабинет физики.</u>  Оборудование:  Стол ученический регулир. двухместный-16  Стул ученический регулируемый -28  Стул черный 3 Стол криволинейный 1  Кресло -1 Шкаф офисный -6  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Принтер -1 Доска ученическая -2  Аптечка первой помощи работникам ФЭС -1  Лабораторный стенд «Электроника Sum Om»-8  Набор лабораторный «Электричество» -3  Станция паяльная Quick 967 ESD 1  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно  - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.12 Химия	<p><u>Кабинет химии.</u>  Оборудование:  Компьютер с лицензионным программным обеспечением - 1</p>

	<p>Принтер – 1 Доска ученическая - 2          Модели кристаллических решеток и органических веществ - 12          Коллекции полезных ископаемых, минералов и металлов - 3          Учебные плакаты по изучению химии - 20          Аптечка первой помощи работникам - 1          Наглядное пособие для самостоятельных работ - 6          Наглядное пособие для лабораторно- практических работ - 6          Наглядное пособие для аттестации студентов – 6 Стол для весов - 2          Стол для титрования – 2 Стол лабораторный рабочий - 2          Стол островной – 4 Стол пристенный - 3          Стол-мойка ЛАБ-ПРО МО30 - 2          Шкаф вытяжной для муфельных печей - 1          Шкаф вытяжной – 1; Кресло – 20          Шкаф для лабораторной посуды – 2 Шкаф для одежды – 1          Шкаф для хранения реактивов 2 Сушилка для пробирок – 2.          Химическая посуда (лабораторная):          пробирки, колбы, воронки, химические стаканы, штативы,          держатели, пипетки, бюксы, спиртовки, мерная посуда, чашки для          выпаривания, ступки и пестик, пробиркосушитель,          пробиркодержатель.          Расходные материалы: химические реактивы, наборы: «Щелочи»          «Органические вещества», «Образцы неорганических веществ»,          «Галогениды», «Сульфаты, сульфиты, сульфиды», «Галогены»,          «Металлы и оксиды», «Нитраты», «Соединения хрома»,          «Индикаторы».          Периодическая система Д. И. Менделеева; Плакаты по органической          и неорганической химии.          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно          - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и          раздаточный материалы.</p>
УП.13 Биология	<p><u>Кабинет биологии.</u>          Оборудование:          Стол рабочий - 1 Стул компьютерный- 1 Стол ученический - 14          Стул ученический – 27 Стул мягкий (чёрный) – 1 Тумба для          документов – 1 Классная доска – 1          Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1          Колонки – 1 Принтер – 1 Сетевой фильтр - 1          Мультимедиа проектор - 1          Экран для мультимедиа проектора - 1          Кондиционер – 1 Стенд «Информация» - 2 Наглядные плакаты - 4          Макет молекул - 4 Макет ДНК – 1 Скелет - 1 Жалюзи - 3          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно          - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и          раздаточный материалы.</p>
ИП.01 Индивидуальный проект	<p><u>Кабинет информатики и кабинет по выполнению индивидуального проекта.</u>          Оборудование в каждом кабинете:          Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным          обеспечением (для операционной системы Windows), системами          программирования и прикладным программным обеспечением по          каждой теме программы учебного предмета «Информатика» - 13          Интерактивное оборудование (в составе доски SmartBoart 680,          проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1          Компьютерный стол – 13 Стол компьютерный угловой - 1          Парт – 10 Стул ученический - 20</p>

	<p>Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1  Колонки sven – 1 Тумба с полками - 1  Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, плакаты, дидактический и раздаточный материалы; расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата; учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; вспомогательное оборудование; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.</p>
СГ.01 История России	<p><u>Кабинет истории и обществознания.</u>  Оборудование:  Стол компьютерный 1 Кресло компьютерное – 1 Тумба - 3  Стол ученический – 13 Стул ученический – 26 Стенд - 1  Рулонная штора – 3 Жалюзи – 3 Стол письменный – 1 Стул- 1  Интерактивная доска Проектор - 1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Клавиатура - 1 Мышь - 1 Колонки – 2  Набор плакатов «Шаги истории» - 36  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p><u>Кабинет иностранного языка.</u>  Оборудование:  Ученические парты – 11 Компьютерный стол - 2  Шкаф для учебной литературы - 1  Тумбочка – 1 Стул – 22 Кресло – 1 Доска - 1  Плазменный телевизор Hyundai - 1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Интерактивная доска-1  комплект плакатов по грамматике-1  Комплекты практических работ- 15  Аудиоколонки для прослушивания аудио и видеофайлов 2.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u>  Оборудование:  Стол учительский -1 Стол компьютерный -1  Тумбочка для бумаг -1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Принтер -1 Компьютерные колонки -2  Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1  Доска школьная зеленая -1 Столы ученические -14  Стулья ученические 28 Стулья мягкие -4  Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 -2  Штык-нож для автомата АК-74 -1  Противогаз ГП-7В -7 Прибор химической разведки ВПХР -  Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1  Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2  Офицерский защитный костюм: Л-1 -2  Набор имитаторов ранений и поражений -1  Медицинская аптечка -1</p>

	<p>Носилки для транспортировки раненых -2  Тонометр – для измерения давления -1 Стенд: действия при пожаре -1  Плакат: первичные средства пожаротушения -1  Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3  Стенд: первая медицинская помощь -1  Плакат: классификация терроризма- 1  Плакат: инструкция при обстреле -1  Плакат: действия при получении угрозы -1  Плакат: взрывоопасные предметы -1 Стенд: информация -1  Плакат: путь эвакуации при ЧС-1 Портрет Президента РФ -1  Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно  - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и  раздаточный материалы.</p>
<p>СГ.04 Физическая  культура</p>	<p><u>Спортивный зал.</u>  Оборудование:  Горизонтальная скамья -2  Стойки волейбольные (со стаканом, сеткой и тросом) -1  Стол теннисный -2 Скамья универсальная -1  Мяч баскетбольный -20 Мяч волейбольный -20 Мяч футбольный -5  Мат №6 100*200*10 -6  Облучатель рециркулятор Алматон-200 с передвижной стойкой  (2021) -1  Турник-брусья ПРЕСС ПРОФИ 3 в 1-1 Шведская стенка 3,2*1,0 м  (2018)- 6  Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1  Кольцо баскетбольное -2 Мат гимн. порол., шт -4  Мяч баскетбольный TORRES №6 резина нейлон, шт -10  Мяч волейбольный TORRES №5 кож.зам. клееный, шт -2  Мяч футбольный Torres Futsal, р4 (2020) -4  Набор для настольного тенниса, 2 ракетки, 3 мяча -3  Насос для мяча-1 Скакалка-10 Секундомер электронный, Россия -1  Сетка для футбольных ворот, нить 2,5 мм, узловая, 100*100 мм (2020)  -2 Тен ракетка -6 Теннисный стол , шт -1  Форма волейбольная с нанесением (женская), компл -6  Футболка баскетбольная с номером (жен) -8  Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт -4  Щит баскетбольный 105*180 с кольцом-2</p> <p><u>Тренажерный зал и лыжная база.</u>  Оборудование для силовых упражнений:  Велотренажер -21  Горизонтальная скамья -2  Беговая дорожка oхуген -1  Силовая скамья -3  Скамья универсальная -1  Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг)-1  Тренажер эллиптический с встроенным HR приемником -1  Силовой тренажер со встроенными весами (весов плиты 40кг, 20кг)-1  Гриф штанги L-1800\301 Стойки для штанги к скамье -1  Аптечка первой помощи работникам ФЭСТ, футляр большой -1  Блин стальной 10кг, серая эмаль 30мм -6  Блин стальной 15кг, серая эмаль 30мм -2  Блин стальной 2,5кг, серая эмаль 30мм -4  Блин стальной 5кг, серая эмаль 30мм -4 Гиря 16 кг, -2  Гриф прямой стальн 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" -1</p>

	<p>Оборудование:  Ботинки лыжные ИК р.37-5-45, пар -35  Льжи спортивно-беговые р.160-200, -45  Льжные палки р.115-150, пар -45</p> <p><u>Стадион с элементами полосы препятствий</u></p>
СГ.05 Основы бережливого производства	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин и бережливого производства.</u></p> <p>Оборудование:</p>
СГ.06 Основы финансовой грамотности	<p>Интерактивная доска и проектор -1  Принтер -1 Стол с тумбой -2  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14  Стол компьютерный -13  Стул ученический -26  Шкафы встроенные-3.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<p><u>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Учебно-методические пособия для обучающихся: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1  Экран-1 Проектор-1 Ванна консольная -1  Весы аналитич. (0,001г) -1 Микроскоп "Альтами 104" 2  Микроскоп Levenhuk Rainbow 50L PLUS -7  Стол лабораторный высокий -1 Стол письменный ЛАБ-1500 -1  Стол пристенный физический-6 Шкаф для документов ЛАБ-800 -1  Шкаф для одежды ЛАБ-800 -2 Шкаф для приборов ЛАБ-800- 2  Шкаф для хранения реактивов -1 Шкаф с застекленным верхом -1  Штатив ШЛ-98 -1 Пинцет мед. 150мм- 2  Стол ученический регулир 2-местн. -8  Стул ученич регул. -16 Стул офисн. черн. -1  табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) -9  Табурет М92 стационар, иск кожа черн. -7  Цифровая фотокамера Levenhuk-1  Штатив для 12 пробирок -1  Посуда лабораторная.  Расходные материалы: химические реактивы.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p><u>Кабинет основ товароведения продовольственных товаров.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Стол ученический письменный -13 Стул ученический-26  Стул преподавателя -1 Стол преподавателя- 1 Шкаф – 3 Стеллаж - 1  Доска магнитная зелёная- 1 Стол компьютерный -1  Компьютер (Intel Pentium) с лицензионным программным обеспечением – 1 Принтер HP Laser Jet 1160 - 1  Проектор Vivitek -1 Стенд информационный – 1 Жалюзи – 3  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно</p>

	- наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
ОП.03 Охрана труда	<p><u>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Стол учительский -1 Стол компьютерный -1  Тумбочка для бумаг -1  Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1  Принтер -1 Компьютерные колонки -2  Мультимедийный сбор (проектор + доска)-1  Доска школьная зеленая -1 Столы ученические -14  Стулья ученические 28 Стулья мягкие -4  Сейф 1 Учебный автомат: АК-74 -2  Штык-нож для автомата АК-74 -1 Противогаз ГП-7В -7  Прибор химической разведки ВПХР -  Прибор: дозиметр-рентгенометр: ДП5Б -1  Общевойсковой защитный костюм (ОЗК) -2  Офицерский защитный костюм: Л-1 -2  Набор имитаторов ранений и поражений -1  Медицинская аптечка -1  Носилки для транспортировки раненых -2  Тонометр – для измерения давления -1  Стенд: действия при пожаре -1  Плакат: первичные средства пожаротушения -1  Стенд: форменное обмундирование ВСРФ-3  Стенд: первая медицинская помощь -1  Плакат: классификация терроризма- 1  Плакат: инструкция при обстреле -1  Плакат: действия при получении угрозы -1  Плакат: взрывоопасные предметы -1  Стенд: информация -1 Плакат: путь эвакуации при ЧС-1  Портрет Президента РФ -1 Стенд: Герб РФ 1 Стенд: Флаг РФ -1  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно  - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и  раздаточный материалы.</p>
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><u>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением -1  Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -3  Стол ученический письменный -13  Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1  Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно  - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и  раздаточный материалы.</p>
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2  Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1  Доска интерактивная -1 Компьютер с монитором с лицензионным программным обеспечением -1; Клавиатура -1  Мышь -1; Сетевой фильтр -1  Манекены животных -43</p>

	<p>Информационный стенд -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>УП.01.01 Учебная практика</p>	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u> Оборудование: Гастроёмкость 1/1 -36 Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст -38 Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15 Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11 Кресло UA_EChair EC Comfort, -1 Молоток для отбивания мяса- 1 Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9 Полка ПКД-600 -1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1 Камера холодильная КХ-2,94 -1 Машина холодильная моноблочная -1 Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1 УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2 Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1 Машина холодильная моноблочная -1 Машина холодильная моноблочная -1 Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Ленточная пила КТ, тип 210 -1 Куттер ИПКС 032 -1 Аппарат пельменный DM-135 -1 Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1 Машина холодильная моноблочная -1 Камера холодильная КХ-14,87 -1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Шприц колбасный IS 16 ARIES -1 Машина холодильная моноблочная -1 Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2 Мясорубка TC 22 NEVADA -1 Весы CAS AD-10H - 1 Плита 2 комфорок. 700сер -1 Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1 Стерилизатор ножей СТУ-1 Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1 Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1 Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1 Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Фартук кольчужный 75 см -1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1 Заточное устройство Knife Shupener -1 Тележка-шпилька для гастроемкостей-1 Ларь морозильный МЛП-500 - 1 Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1 Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1 Ванна консольная -1; Стол разделочный -2 Стеллаж с 4-я сплошными полками -6 Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1 Стол разубочный -1; Стеллаж кухонный -1</p>

	<p>Шкаф из 6 секций - 1          Стеллаж с 4-я сплошными полками -3          Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1          Стеллаж с 4-я сплошными полками -2          Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2          Стол разубочный СВ70-1 Стол разделочный -3          Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1          Шкаф кухонный ШЗК-950 -1          Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Машина холодильная моноблочная ММ10-1          Шкаф по инд чертежу с замками -1          Стол профессиональный -2          Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 – 1 Стол разделочный -3.          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно          - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и          раздаточный материалы.</p>
<p>ПП.01.01          Производственная          практика</p>	<p>Производственный цех ООО «Сибирский гурман»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры.          Оборудование технологических линий по производства продуктов          питания из мяса и колбасных изделий.</p> <p>Производственный цех ООО «Кудряшевский мясокомбинат»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры.          Оборудование технологических линий по производства продуктов          питания из мяса и колбасных изделий.</p> <p>Производственный цех ООО «Агрокомплекс Расторгуевский»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры.          Оборудование технологических линий по производства продуктов          питания из мяса и колбасных изделий.</p> <p>Производственный цех ЗАО Племазавод «Ирмень»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры.          Оборудование технологических линий по производства продуктов          питания из мяса и колбасных изделий.</p>
<p>ПМ.02 Контроль качества          и безопасность сырья,          полуфабрикатов и готовой          продукции в процессе          производства продуктов          питания животного          происхождения</p>	<p><u>Кабинет контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и          готовой продукции в процессе производства продуктов питания          животного происхождения</u>          Оборудование:          Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2          Тумба- 1 Стул ученический -26          Стул учительский -1 Доска интерактивная -1          Компьютер с монитором с лицензионным программным          обеспечением -1; Клавиатура -1          Мышь -1; Сетевой фильтр -1 Манекены животных -43          Информационный стенд -1          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно          - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и          раздаточный материалы.</p>

<p>УП.02.01 Учебная практика</p>	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u>  Оборудование:  Гастроёмкость 1/1 -36  Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст -38  Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15  Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11  Кресло UA_EChair EC Comfort, -1  Молоток для отбивания мяса- 1  Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9 Полка ПКД-600 -1  Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1  Камера холодильная КХ-2,94 -1  Машина холодильная моноблочная -1  Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1  УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2  Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1  Машина холодильная моноблочная -1  Машина холодильная моноблочная -1  Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1  Камера холодильная КХ-9,91 -1  Ленточная пила КТ, тип 210 -1  Кутгер ИПКС 032 -1 Аппарат пельменный DM-135 -1  Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1  Машина холодильная моноблочная -1  Камера холодильная КХ-14,87 -1  Камера холодильная КХ-9,91 -1  Шприц колбасный IS 16 ARIES -1  Машина холодильная моноблочная -1  Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2  Мясорубка TC 22 NEVADA -1  Весы CAS AD-10H – 1 Плита 2 комфороч. 700сер -1  Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1  Стерилизатор ножей СТУ-1  Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1  Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1  Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1  Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1  Фартук кольчужный 75 см - 1  Фартук кольчужный 75 см -1  Фартук кольчужный 75 см - 1  Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1  Заточное устройство Knife Shupener -1  Тележка-шпилька для гастроёмкостей-1  Ларь морозильный МЛП-500 - 1  Ванна моечная вдойная ВМ-22/500-1  Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1  Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1  Ванна консольная -1; Стол разделочный -2  Стеллаж с 4-я сплошными полками -6  Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1  Стол разубочный -1; Стеллаж кухонный -1  Шкаф из 6 секций – 1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -3  Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1  Стеллаж с 4-я сплошными полками -2  Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2  Стол разубочный СВ70-1 Стол разделочный -3</p>
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1          Шкаф кухонный ШЗК-950 -1          Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Машина холодильная моноблочная ММ10-1          Шкаф по инд чертежу с замками -1          Стол профессиональный -2          Стеллаж с 4-я сплошными полками -1          Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 - 1          Стол разделочный -3.</p>
ПП.02.01 Производственная практика	<p>Производственный цех ООО «Сибирский гурман»          Спецдежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.          Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.</p>
	<p>Производственный цех ООО «Кудряшевский мясокомбинат»          Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.          Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.</p>
	<p>Производственный цех ООО «Агрокомплекс Расторгуевский»          Спецдежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.          Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.</p>
	<p>Производственный цех ЗАО Племзавод «Ирмень»          Спецдежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.          Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.</p>
Самостоятельная и воспитательная работа	<p><u>Актный зал.</u>          Оборудование:          Пианино -1          Кресло «Дебют-3» -32          Микрофонная стойка "журавль"-3          Комплект студийного оборудования - 1          Вертикальные жалюзи Венера 360*420 см. цвет золото - 6          Акустическая активная широкополосная система VOLTA S-12A -2          Акустическая система FS-400z -2          Активный микшерный пульт 1062 -1          Компьютер в сборе с монитором дцп -1          Микрофонная радиосистема VOLTA US-1 с руч. динамич. микрофоном UHF диапазона-1          Мультимедийный проектор Д6510- 1          Проекционный экран Digis Electra (300*400) -1          Домашняя аудиосистема LG CM2460 -1          Ноутбук лицензионным программным обеспечением -1.</p>
	<p><u>Тип.</u></p>

	<p>Оборудование:  Тумба классной доски -1  Турник-брусья ПРОФИ -1  Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1  Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1  Автомат Калашникова учебный макет ММГ-АК-74 УС (2020) -1  Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021) -1  Пневматич. винтовка МР 512-С-06 (2021) -1  Интерактивный лазерный тир "Рубин" ИЛТ-110 "Кадет-3" (комплект) -1  Стул Персона кожзам -1  Стол ученический двухместный -1  Стул ученический -14  Стол письменный -1 Ящик металлический -1</p>
	<p><u>Библиотека с читальным залом.</u>  Оборудование:  Компьютеры с лицензионным программным обеспечением, с подключением к сети «Интернет» и доступом к ЭБС -5  Принтер цветной -1; МФУ -1  Кресло офисное -2  Стол «Трапедия» -6 Стол двухместный -10  Стол компьютерный -5  Стул офисный -12 Стул мягкий -10  Тумба выкатная с 3 ящиками -2  Облучатель рециркулятор Алматон-200 -1  Стеллаж для книг -36  Стеллаж 16 секций, со вставкой -1  Огнетушитель -2 Ламинатор -1.  Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).  Подключение к ЭБС - «Лань»; «Юрайт».</p>
<p>Государственная итоговая аттестация</p>	<p><u>Лаборатория проведения демонстрационного экзамена.</u>  Оборудование и инструменты:  Стол технологический производственный  Весы настольные электронные  Волчок (мясорубка электрическая)  Мешалка-измельчитель (куттер, фаршемешалка, машина для тонкого измельчения)  Шкаф холодильный Шприц колбасный  Технологическая емкость (миска)  Гастроёмкость Кувшин мерный  Совок для сыпучего сырья  Нож Разделочная доска  Термометр электронный цифровой  Сантиметр Ножницы Нож штриховочный  Калькулятор Часы  Технологические карты, технологическое задание.</p>

## **6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**

Помещения, задействованные при организации самостоятельной и воспитательной работы, оснащены следующим оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Учебные аудитории (кабинеты) оснащены рабочими местами обучающихся, инструкционно-технологическими картами, учебно - наглядными пособиями, картами, плакатами, постерами, дидактическим и раздаточным материалом, современной аудио, видео и компьютерной техникой.

Лаборатории и мастерские оснащены следующим оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- наборы инструментов и оборудование;
- средства индивидуальной защиты;
- расходный материал.

Реализация образовательной программы в форме практической подготовки предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Базы практик пересматриваются ежегодно с учетом требований ФГОС СПО.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС и ГИА. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль). Подключение к ЭБС - «Лань»; «Юрайт». Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (для операционной системы Windows).

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019	Все дисциплины и модули
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций	Все дисциплины и модули
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский	Все дисциплины и модули
4	Гарант (справочно-правовая система) <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Правовые дисциплины
5	Консультант Плюс <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Экономические дисциплины

Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

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

### **6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

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

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

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте в специализированных учебных кабинетах, лабораториях и мастерских колледжа;

реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении производственной практики;

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

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

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

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

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

### **6.5. Требования к организации воспитания обучающихся**

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

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

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

объединений (при их наличии).

### **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объёме не ниже определённого в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

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

## **Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

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

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации: аппаратчик -оператор.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки

(приложение 3)