

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Форма обучения очная

**Срок обучение-3** год 10 мес. (на базе основного общего образования)

**Квалификации выпускника**

техник-технолог

Новосибирск, 2023 год

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18 мая 2022 года (Зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации 21 июня 2022 г. № 68942).

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>	7
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования</b>	9
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	9
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Личностные результаты	13
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	16
5.1. Рабочий учебный план	16
5.2. Календарный учебный график	17
5.3. Рабочие программы	17
5.4. Рабочая программа воспитания	17
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	17
6.1. Требования к материально-техническим условиям	17
6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики	18
6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	48
6.4. Требования к практической подготовке обучаю	49
6.5. Требования к организации воспитания обучающихся	50
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	50
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	51
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
<b>I. Программы профессиональных модулей.</b>	
<i>для направления <u>Технология мяса и мясных продуктов:</u></i>	
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства	

продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы).

Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.7. Рабочая программа производственной практики

для направления *Технология молока и молочных продуктов*

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля

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

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля

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

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)

Приложение 1.6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 1.7. 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 2.1.14. Рабочая программа учебного предмета  
Индивидуальный проект

Приложение 2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.01 История России

Приложение 2.2.2. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.2.3. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.2.4. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.04 Физическая культура

Приложение 2.2.5. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.05 Основы финансовой грамотности

Приложение 2.2.6. Рабочая программа учебной дисциплины  
СГ.06 Основы бережливого производства

Приложение 2.3.1. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 2.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Приложение 2.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.03 Метрология и стандартизация

Приложение 2.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.04 Автоматизация технологических процессов

Приложение 2.3.5. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной  
деятельности

Приложение 2.3.6. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Приложение 2.3.7. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.07 Электротехника и электронная техника

Приложение 2.3.8. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.08 Техническая механика

Приложение 2.3.9. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 2.3.10. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.10 Инженерная графика  
Приложение 2.3.11. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности  
Приложение 2.3.12. Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП. 12 Практикум по выполнению ВКР

**III. Программа государственной итоговой аттестации**

**IV. Рабочая программа воспитания.**

## 1. Общие положения

**1.1.** Данная ОПОП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППСЗ) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 21 июня 2022 года (зарегистрировано в Минюсте РФ от 21 июня 2022 г. № 68942).

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 № 343 от 21 июня 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология 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");

- Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.09.2019 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;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

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: техник-технолог.

Выпускник образовательной программы по квалификации «техник-технолог» осваивает общие виды деятельности:

для направления *Технология мяса и мясных продуктов*:

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья;

- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- Обеспечение деятельности структурного подразделения.

для направления *Технология молока и молочных продуктов*

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции;

- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

- Обеспечение деятельности структурного подразделения.

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 техник-технолог производства продуктов питания из растительного сырья **5940** академических часа со **сроком обучения 3 года 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:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции <sup>1</sup>
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья <sup>2</sup>
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке <sup>3</sup>
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке <sup>4</sup>
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов) <sup>5</sup>
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы) <sup>6</sup>

<sup>1</sup> для направления Технология молока и молочных продуктов

<sup>2</sup> для направления Технология мяса и мясных продуктов

<sup>3</sup> для направления Технология молока и молочных продуктов

<sup>4</sup> для направления Технология мяса и мясных продуктов

<sup>5</sup> для направления Технология молока и молочных продуктов

<sup>6</sup> для направления Технология мяса и мясных продуктов

## **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**

<b>Наименование видов деятельности</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приёмку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья  ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции  ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК 2.3.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.  ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК 2.3.Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
<p>обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.  ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.  ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию</p>
<p>выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)</p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов.  ПК 4.2. Изготавливать производственные закваски.  ПК 4.3. Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.  ПК 4.4. Контролировать качество кисломолочных и детских молочных продуктов.  ПК 4.5. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов</p>

<p>выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)</p>	<p>ПК 4.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.  ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  ПК 4.3. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.  ПК 4.4. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  ПК 4.5. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
--	--

### 4.3. Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>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</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>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</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>

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	ЛР 8
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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	ЛР 12
<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	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
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.	ЛР 15
<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.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

### 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	ЛР 1 - ЛР 17
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 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.03 Метрология и стандартизация	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 14 - ЛР 16
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 1, ЛР 4 - ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 2 - ЛР 4, ЛР 7 - ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
ОП.07 Электротехника и электронная техника	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.08 Техническая механика	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13 - ЛР 15
ОП.10 Инженерная графика	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 14
ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 - ЛР 3, ЛР 12, ЛР 13
ОП.12 Практикум по выполнению ВКР	ЛР 1 - ЛР 17
<b>Для направления Технология мяса и мясных продуктов</b>	
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее	ЛР 1 - ЛР 17

производства и обращения на рынке	
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
УП.03.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.03.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	ЛР 4, ЛР 6 - ЛР 9, ЛР 16, ЛР 17
УП.04.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.04.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
<b>для направления Технология молока и молочных продуктов</b>	
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ЛР 1 - ЛР 17
УП.01.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.01.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ЛР 1 - ЛР 17
УП.02.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.02.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17
УП.03.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.03.01 Производственная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ЛР 4, ЛР 6 - ЛР 9, ЛР 16, ЛР 17
УП.04.01 Учебная практика	ЛР 1 - ЛР 17
ПП.04.01 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 подготовке специалистов среднего звена 19.02.12 Технология 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.

## **6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения**

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:

	<p>         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          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>

<p>УП.08 Информатика</p>	<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 SmartBoard 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  Колонки Sven – 1 Тумба с полками - 1  Тумбочка (с 3мя ящиками) - 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, футляра 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  Гири 16 кг, -2  Гриф прямой стальной 30*1700мм, хром, с замками "гайка Кеттлера" -1  Оборудование:  Ботинки лыжные ИК р.37-5-45, пар -35  Лыжи спортивно-беговые р.160-200, -45  Лыжные палки р.115-150, пар -45</p> <hr/> <p><u>Стадион с элементами полосы препятствий</u></p>
<p>УП.10 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<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  Стол 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: ДПСБ -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</p>

	<p>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 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  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.</p>

	<p>Химическая посуда (лабораторная): пробирки, колбы, воронки, химические стаканы, штативы, держатели, пипетки, бюксы, спиртовки, мерная посуда, чашки для выпаривания, ступки и пестик, пробиркосушитель, пробиркодержатель.</p> <p>Расходные материалы: химические реактивы, наборы: «Щелочи» «Органические вещества», «Образцы неорганических веществ», «Галогениды», «Сульфаты, сульфиты, сульфиды», «Галогены», «Металлы и оксиды», «Нитраты», «Соединения хрома», «Индикаторы».</p> <p>Периодическая система Д. И. Менделеева; Плакаты по органической и неорганической химии.</p> <p>Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
УП.13 Биология	<p><u>Кабинет биологии.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Стол рабочий - 1</p> <p>Стул компьютерный- 1</p> <p>Стол ученический - 14</p> <p>Стул ученический - 27</p> <p>Стул мягкий (чёрный) - 1</p> <p>Тумба для документов - 1</p> <p>Классная доска – 1</p> <p>Компьютер с лицензионным программным обеспечением – 1</p> <p>Колонки – 1 Принтер - 1</p> <p>Сетевой фильтр - 1</p> <p>Мультимедиа проектор - 1</p> <p>Экран для мультимедиа проектора - 1</p> <p>Кондиционер – 1 Стенд «Информация» - 2</p> <p>Наглядные плакаты - 4</p> <p>Макет молекул - 4 Макет ДНК - 1</p> <p>Скелет - 1 Жалюзи - 3</p> <p>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></p> <p>Оборудование в каждом кабинете:</p> <p>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</p> <p>Интерактивное оборудование (в составе доски SmartBoart 680, проектора VVivitek, монтаж эл-т) - 1</p> <p>Компьютерный стол - 13</p> <p>Стол компьютерный угловой - 1</p> <p>Парт – 10 Стул ученический - 20</p> <p>Принтер Canon laser shot LBP -1120 - 1</p> <p>Колонки sven – 1 Тумба с полками - 1</p> <p>Тумбочка (с 3мя шуфлятами) - 2</p>

	<p>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 Стол ученические -14</p>

	<p>         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          Общевоинской 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>
СГ.04 Физическая культура	<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       </p>

	<p>Футболка баскетбольная с номером (жен) -8 Шахматы обиходные с шахматной доской, пластик (2020), шт -4 Щит баскетбольный 105*180 с кольцом-2.</p>
СГ.05 Основы финансовой грамотности	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин и бережливого производства.</u> Оборудование: 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>
СГ.06 Основы бережливого производства	
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<p><u>Кабинет коммуникативных технологий в профессиональной деятельности.</u> Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стол ученический-26 Стол 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 - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств	<p><u>Кабинет технологического оборудования производства пищевой продукции (по отраслям производства).</u> Оборудование: Стол ученический регулируемый 2-х местный -13 Стол ученический -26 Стул чёрный- 1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Мультимедиа проектор Vivitek -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Колонки -2 Кресло -1 Шкаф -1 Стол письменный 2-х тумбовый -1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>

<p>ОП.03 Метрология и стандартизация</p>	<p><u>Кабинет метрологии и стандартизации</u>  Оборудование:  Стол ученический регулируемый  2-х местный -13  Стул ученический -26 Стул чёрный- 1  Стол письменный 2-х тумбовый -1  Мультимедиа проектор Vivitek -1  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1  Колонки -2 Кресло -1 Шкаф -1  Стол письменный 2-х тумбовый -1  Стол компьютерный -1.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>
<p>ОП.04 Автоматизация технологических процессов</p>	<p><u>Кабинет технологического оборудования производства пищевой продукции (по отраслям производства).</u>  Оборудование:  Стол ученический регулируемый  2-х местный -13  Стул ученический -26 Стул чёрный- 1  Стол письменный 2-х тумбовый -1  Мультимедиа проектор Vivitek -1  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1  Колонки -2 Кресло -1 Шкаф -1  Стол письменный 2-х тумбовый -1  Стол компьютерный -1.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>
<p>ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</p>	<p><u>Кабинет прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности.</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 SmartBoard 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  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</p>

	оборудование; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.
ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><u>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.</u>  Оборудование:  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.07 Электротехника и электронная техника	<p><u>Кабинет механики и электротехники.</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>
ОП.08 Техническая механика	

<p>ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин и бережливого производства.</u>  Оборудование:  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>
<p>ОП.10 Инженерная графика</p>	<p><u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u>  Оборудование:  Стол учительский угловой с тумбой -1  Стол компьютерный -14  Шкафы (Тумбы) для бумаг -3  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1  Компьютерные колонки -2  Мультимедийный проектор -1  Доска интерактивная -1  Столы ученические -12  Стулья ученические -24  Кресло офисное -1  Стенд: информация -2  Набор моделей деталей -1.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p><u>Кабинет социально- экономических дисциплин, правовых основ профессиональной деятельности и бережливого производства.</u>  Оборудование:  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>
<p>ОП.12 Практикум по выполнению ВКР</p>	<p><u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u>  Оборудование:  Стол учительский угловой с тумбой -1</p>

	<p>Стол компьютерный -14          Шкафы (Тумбы) для бумаг -3          Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1 Компьютерные колонки -2          Мультимедийный проектор -1          Доска интерактивная -1          Столы ученические -12          Стулья ученические -24 Кресло офисное -1          Стенд: информация -2          Набор моделей деталей -1.          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<u>для направления Технология мяса и мясных продуктов</u>	
<p>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</u>          Оборудование:          Шкаф -4          Стол ученический -20          Стол компьютерный -2          Тумба- 1          Стул ученический -26          Стул учительский -1          Доска интерактивная -1          Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -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.01.01 Учебная практика</p>	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u>          Оборудование:          Гастроемкость 1/1 -36          Гастроемкость 1/1-65мм н/ст -38          Гастроемкость 1/2-40мм н/ст -15          Гастроемкость 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</p>

	<p> 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 ТС 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 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 разрубочный -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 разрубочный 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 </p>
--	---

	<p>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>
ПП.01.01 Производственная практика	<p>Производственный цех ООО «Сибирский гурман»  Спецодежда.  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» Спецодежда.  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»  Спецодежда.  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>
ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<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 в сборе с монитором с лицензионным</p>

	<p>программным обеспечением -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>
УП.02.01 Учебная практика	<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 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</p>

	<p>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 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 разрубочный -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 разрубочный 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>
ПП.02.01 Производственная практика	<p>Производственный цех и лаборатория ООО «Сибирский гурман»  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.  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 и лаборатория ООО «Кудряшевский мясокомбинат»  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.  Оборудование технологических линий по производства</p>

	<p>продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Производственный цех и лаборатория ООО «Агрокомплекс Расторгуевский» Спецдежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции. 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 и лаборатория Племзавод «Ирмень» Спецдежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции. 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>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u> Оборудование: 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>
<p>УП.03.01 Учебная практика</p>	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u> Оборудование: 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,</p>

	<p>плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, бланки инструктажей, бланки заданий с ситуационными задачами, для расчетов производственных расходов и затрат.</p>
ПП.03.01 Производственная практика	<p>Производственный цех ООО «Сибирский гурман» Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
	<p>Производственный цех ООО «Кудряшевский мясокомбинат» Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
	<p>Производственный цех ООО «Агрокомплекс Расторгуевский» Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
	<p>Производственный цех ЗАО Племзавод «Ирмень» Спецдежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.</p>
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</u> Оборудование: Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2 Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1 Доска интерактивная -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением 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>

УП.04.01 Учебная практика	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Гастроёмкость 1/1 -36</p> <p>Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст -38</p> <p>Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15</p> <p>Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11</p> <p>Кресло UA_EChair EC Comfort, -1</p> <p>Молоток для отбивания мяса- 1</p> <p>Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9</p> <p>Полка ПКД-600 -1</p> <p>Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1</p> <p>Камера холодильная КХ-2,94 -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1</p> <p>УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2</p> <p>Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1</p> <p>Камера холодильная КХ-9,91 -1</p> <p>Ленточная пила КТ, тип 210 -1</p> <p>Куттер ИПКС 032 -1</p> <p>Аппарат пельменный DM-135 -1</p> <p>Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Камера холодильная КХ-14,87 -1</p> <p>Камера холодильная КХ-9,91 -1</p> <p>Шприц колбасный IS 16 ARIES -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2</p> <p>Мясорубка TC 22 NEVADA -1</p> <p>Весы CAS AD-10H - 1</p> <p>Плита 2 комфороч. 700сер -1</p> <p>Весы CAS AD-10H - 1</p> <p>Весы электронные порционные CAS SW-1</p> <p>Стерилизатор ножей СТУ-1</p> <p>Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1</p> <p>Камера холодильная КХ-13,22 -1</p> <p>Мясорубка ТМ-32 -1</p> <p>Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1</p> <p>Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см - 1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см -1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см - 1</p> <p>Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1</p> <p>Заточное устройство Knife Shupener -1</p> <p>Тележка-шпилька для гастроёмкостей-1</p> <p>Ларь морозильный МЛП-500 - 1</p> <p>Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1</p> <p>Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1</p> <p>Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1</p> <p>Ванна консольная -1; Стол разделочный -2</p>
---------------------------	---

	<p>Стеллаж с 4-я сплошными полками -6          Стол разделочный-2          Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1          Стол разрубочный -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 разрубочный 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.04.01 Производственная практика</p>	<p>Производственный цех ООО «Сибирский гурман» Спецодежда.          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» Спецодежда.          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»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.</p>

	<p>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><u>для направления Технология молока и молочных продуктов</u></p>	
<p>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</p>	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.</u> Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стол учительский -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1 Раковина -1; Аптечка первой помощи -2. 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 ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности.</u> Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стулья круглые лабораторные -13 Стол учительский -1 Шкаф для хранения лабораторной посуды, приборов и реактивов -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Стол лабораторный -6; Вытяжной шкаф- 2 Сушильный шкаф -1; Центрифуга -1; Стол-мойка 1; Муфельная печь -1 Стол для титрования ЛАБ-1200 -1 Стол для весов ЛАБ-ПРО СВ -1 Стол для оборудования -3 Стол лабораторный для приборов и оборудования -4 Рефрактометр Master y-100 -1 рН-метр термометр «Нитрон-рН» -2 Анализатор влажности Элвиз-2С -3 Бак пластиковый -1; Лира для -1 Форма для мягких сыров -20 Анализатор молока «Клевер-2» -1 Анализатор молока Lactoscan SCC - 1 Анализатор молока Эксперт супер Плем-1 Баня термостатирующая прецизионная LOIP LB-212 -1 Весы лабораторные -3; Дистиллятор -1 Магнитная мешалка -1; Микроскоп -10 Набор мешалочников -2; Насос ц/б -1</p>

		<p>Фильтр молочный -1; Мультиварка -4  Холодильник Бирюса -1; Эксикатор -1  Электроплитка -2; Навесной стеллаж -1  Штатив с бюреткой для титрования -1  Плакаты картонные -10  Плакаты прорезинные -14  Жалюзи -5; Стенд информационный -1  Раковина -1; Аптечка первой помощи -2.  Инструкционные технологические карты,  демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты,  плакаты, постеры, дидактический и раздаточный  материалы.</p>
ПП.01.01 практика	Производственная	<p>Производственный цех ГАУЗ НСО «Молочная кухня».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры,  ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства  молочной продукции.</p>
		<p>Производственный цех ООО «Фабрика Фаворит».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры,  ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства  молочной продукции.</p>
		<p>Производственный цех ООО «Сибирская Нива».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры,  ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства  молочной продукции.</p>
		<p>Производственный цех ЗАО Племзавод «Ирмень»  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры,  ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства  молочной продукции.</p>
ПМ.02	Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.</u> Оборудование:  Парты -13; Стулья -26  Стол учительский -1  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2  Мультимедийный проектор -1; Экран -1  Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1;  Плакаты картонные -10  Плакаты прорезинные -14  Жалюзи -5; Стенд информационный -1  Раковина -1; Аптечка первой помощи -2.</p>

		Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
УП.02.01 Учебная практика		<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения его безопасности.</u> Оборудование:</p> <p>Парты -13; Стулья -26          Стол учительский -1          Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2          Мультимедийный проектор -1; Экран -1          Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1;          Плакаты картонные -10          Плакаты прорезинные -14          Жалюзи -5; Стенд информационный -1          Раковина -1; Аптечка первой помощи -2.          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
ПП.02.01 практика	Производственная	<p>Производственный цех и лаборатория ГАУЗ НСО «Молочная кухня».</p> <p>Оборудование:          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.          Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p>
		<p>Производственный цех и лаборатория ООО «Фабрика Фаворит».</p> <p>Оборудование:          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.          Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p>
		<p>Производственный цех и лаборатория ООО «Сибирская Нива».</p> <p>Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.          Оборудование технологических линий производства</p>

		<p>молочной продукции.</p> <p>Производственный цех и лаборатория ЗАО Племзавод «Ирмень»          Спецодежда.          Инструкционные технологические карты, рецептуры, оборудование производственно-технологической лаборатории, рабочая документация по ведению сырья на производстве, рабочая документация различных операций контроля сырья, п/ф и готовой продукции.          Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p>
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u>          Оборудование:          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>
УП.03.01	Учебная практика	<p><u>Кабинет обеспечение деятельности структурного подразделения.</u>          Оборудование:          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, бланки инструктажей, бланки заданий с ситуационными задачами, для расчетов производственных расходов и затрат.</p>
ПП.03.01	Производственная практика	<p>Производственный цех и лаборатория ГАУЗ НСО «Молочная кухня».          Оборудование:          Спецодежда.          Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.          Оборудование технологических линий производства</p>

	<p>молочной продукции.</p> <p>Производственный цех и лаборатория ООО «Фабрика Фаворит». Оборудование: Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы. Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p> <p>Производственный цех и лаборатория ООО «Сибирская Нива». Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы. Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p> <p>Производственный цех и лаборатория ЗАО Племзавод «Ирмень» Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы. Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p>
<p>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)</p>	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.</u> Оборудование: Парты -13; Стулья -26 Стол учительский -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2 Мультимедийный проектор -1; Экран -1 Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1; Плакаты картонные -10 Плакаты прорезинные -14 Жалюзи -5; Стенд информационный -1 Раковина -1; Аптечка первой помощи -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>УП.04.01 Учебная практика</p>	<p><u>Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции и обеспечения</u></p>

	<p>его безопасности. Оборудование:  Парты -13; Стулья -26  Стол учительский -1  Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1; Колонки -2  Мультимедийный проектор -1; Экран -1  Стол компьютерный -1; Доска маленькая -1;  Плакаты картонные -10  Плакаты прорезинные -14  Жалюзи -5; Стенд информационный -1  Раковина -1; Аптечка первой помощи -2.  Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
<p>ПП.04.01  практика</p> <p>Производственная</p>	<p>Производственный цех ГАУЗ НСО «Молочная кухня».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p> <p>Производственный цех ООО «Фабрика Фаворит».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p> <p>Производственный цех ООО «Сибирская Нива».  Оборудование:  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p> <p>Производственный цех ЗАО Племзавод «Ирмень»  Спецодежда.  Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ.  Оборудование технологических линий производства молочной продукции.</p>
<p>Самостоятельная и воспитательная работа</p>	<p><u>Актовый 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</p>

	<p>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>Тир.</u>          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          аттестация</p>	<p>итоговая <u>Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП).</u>          Оборудование:          Стол учительский угловой с тумбой -1          Стол компьютерный -14          Шкафы (Тумбы) для бумаг -3</p>

	<p>Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1          Компьютерные колонки -2          Мультимедийный проектор -1          Доска интерактивная -1          Столы ученические -12          Стулья ученические -24          Кресло офисное -1          Стенд: информация -2          Набор моделей деталей -1.          Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.</p>
	<p><u>Лаборатория проведения демонстрационного экзамена (для направления Технология мяса и мясных продуктов).</u>          Оборудование и инструменты:          Стол технологический          Стол для установки настольного оборудования          Мясорубка (волчок) Весы настольные          Холодильный шкаф Морозильный шкаф          Фаршемешалка Автомат котлетный          Ванна моечная пищевая Мусат          Кольчужная перчатка (трехпалая)          Нож для обвалки Нож жиловочный          Доска разделочная профессиональная          Гастроемкости Набор подносов          Термометр пищевой электрический цифровой          Сито металлическое Шпатель          Корзина для мусора</p>
	<p><u>Лаборатория проведения демонстрационного экзамена (для направления Технология молока и молочных продуктов).</u>          Оборудование и инструменты:          Шкаф для реактивов и лабораторной посуды          Шкаф для одежды Шкаф для документов          Стол инструментальный          Стол лабораторный Холодильник          Дестиллятор Лабораторные весы          Прибор ОЧМ-М для определения степени чистоты молока          Сепаратор-сливкоотделитель          Плитка однокомфорочная          Баня водяная – редуктазник          Механическая маслобойка          Ареометр Стеклянные Пипетки          Стеклянные мерные колбы          Цилиндр стеклянный или пластмассовый          Пробоотборники          Бюретка или титратор на штатив для определения кислотности          Термометр Чашки Петри Часы песочные          Корзина для мусора Щипцы - держатель          Нормативно-техническая документация          Бюкса грунтовая металлическая</p>

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 специалистов путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

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 организована на любом курсе обучения, охватывает 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.

#### **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 специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

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, требования к оформлению дипломного проекта (работы), критерии оценки (приложение 3).