

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 4 от 29.05.2024

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
Е.В. Берсенева

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
- ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника: техник-технолог

Форма обучения: очная

Срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

Вид подготовки: базовый

Уровень образования: основное общее образование

Профиль получаемого образования: технический

Год набора: 2024

Челябинск 2024

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – адаптированная образовательная программа) разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413; с изменениями и дополнениями), адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии специальных дисциплин, протокол № 10 от 26.05.2024 г.

Адаптированная образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании Педагогического совета ГБПОУ «ЧГКИПиТ», протокол № 4 от 29.05.2024 г.

Адаптированная образовательная программа согласована с представителем работодателя:  
Юдина Д.А., технолог ООО «Уральская фабрика мяса»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
1.1. Общие положения .....	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы .....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ... 5	5
2.1. Квалификация и форма обучения.....	5
2.2. Объем и сроки освоения адаптированной образовательной программы .....	5
2.3. Требования к абитуриенту.....	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ..... 5	5
3.1. Область профессиональной деятельности.....	5
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.....	5
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... 6	6
4.1. Общие компетенции .....	6
4.2. Профессиональные компетенции .....	8
4.3. Личностные результаты.....	9
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 59	59
5.1. Учебный план .....	61
5.2. Календарный учебный график.....	61
5.3. Календарный план воспитательной работы .....	63
5.4. Рабочая программа воспитания .....	64
5.5. Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов.....	64
5.6. Рабочие программы дисциплин .....	64
5.7. Рабочие программы профессиональных модулей .....	65
5.8. Рабочие программы практик.....	66
5.9. Формы аттестации.....	67
6. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ..... 67	67
6.1. Требования к оценочным средствам адаптированной образовательной программы .....	68
6.2. Требования к оценочным средствам для государственной итоговой аттестации .....	68
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... 68	68
7.1. Общесистемные требования к условиям адаптированной образовательной программы.....	64
7.2. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы.....	64
7.3. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы.....	66
7.4. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы.	66
7.5. Требования к финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы .....	67

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – адаптированная образовательная программа) определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы, условия образовательной деятельности в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Адаптированная образовательная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Реализация адаптированной образовательной программы для конкретного обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ определяется в соответствии с рекомендациями, данными обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК) или индивидуальной программой реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), а также специальными условиями, созданными в образовательной организации.

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ организуется в инклюзивных группах (совместно с другими обучающимися) и/или в отдельных группах (коррекционных группах, спецгруппах).

Адаптированная образовательная программа обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Адаптированная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГБПОУ «ЧГКИПиТ» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями).

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## 1.2. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 03.05.2012 № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Конвенция о правах инвалидов, принятая резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13.12.2006;
- Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Приказ Минздрава РФ от 30.12.2003 № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного

происхождения»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный №59778);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 года, регистрационный №66211);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы среднего общего образования»;
- Примерная основная адаптированная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального Учебно-методического объединения по общему образованию Протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Устав ГБПОУ «ЧГКИПиТ»;
- Локальные акты образовательной организации.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Квалификация и форма обучения**

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной образовательной программы: техник-технолог.

Форма получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

### **2.2. Объем и сроки освоения адаптированной образовательной программы**

Объем получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения составляет не более срока получения образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная организация предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

### **2.3. Требования к абитуриенту**

Порядок приема на обучение абитуриентов инвалидов и абитуриентов с ОВЗ по адаптированной образовательной программе осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36 и на основании локальных нормативных актов образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ОВЗ.

Для поступления в образовательную организацию с целью обучения по адаптированной образовательной программе абитуриент (инвалид или лицо с ОВЗ) предоставляет пакет документов, включающий:

- основные документы для абитуриента инвалида и абитуриента с ОВЗ;
- оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопия документа об образовании и (или) квалификации, аттестат общеобразовательного учреждения, (аттестат общеобразовательного учреждения особого вида);
- фотографии.

Дополнительные документы для абитуриента инвалида:

- индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по конкретной специальности, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

Дополнительные документы для абитуриента с ОВЗ:

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Абитуриенты инвалиды и абитуриенты с ОВЗ проходят вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:**

<b>Наименование видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	Производство продуктов питания из мясного сырья
организация и ведение технологического процесса производства продукции на	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на

автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

##### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников,</p>

		применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>



	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию</p>

		предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b> применять методики контроля</p>

		<p>качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
		<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
	<p>ПК 1.2.          Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и</p>

	<p>мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>устранению отклонений от нормативов.</p> <p><b>Умения:</b>  применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p><b>Знания:</b>          требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки</p>

		<p>внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля</p>



		<p>качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> <p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>

		<p><b>Умения:</b>  приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Знания:</b>  общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>
Обеспечение деятельности структурного подразделения	<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p><b>Знания:</b> принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>
	<p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p><b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями</p>

		<p>работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p>
	<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p><b>Знания:</b>          принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> <p><b>Практический опыт:</b>          ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>Умения:</b>          применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать</p>

		<p>бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p>
	<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p><b>Знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p><b>Практический опыт:</b> группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p><b>Умения:</b> использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p><b>Знания:</b> способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу</p>

		сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		<b>Умения:</b> правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		<b>Знания:</b> учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

#### 4.3. Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>гражданского воспитания:</b>	
сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	<b>ЛР 1</b>
осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;	<b>ЛР 2</b>
принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	<b>ЛР 3</b>
готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным	<b>ЛР 4</b>

признакам;	
готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	<b>ЛР 5</b>
умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	<b>ЛР 6</b>
готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	<b>ЛР 7</b>
<b>патриотического воспитания:</b>	
сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	<b>ЛР 8</b>
ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	<b>ЛР 9</b>
идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	<b>ЛР 10</b>
<b>духовно-нравственного воспитания:</b>	
осознание духовных ценностей российского народа;	<b>ЛР 11</b>
сформированность нравственного сознания, этического поведения;	<b>ЛР 12</b>
способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	<b>ЛР 13</b>
осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	<b>ЛР 14</b>
ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	<b>ЛР 15</b>
<b>эстетического воспитания:</b>	
эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	<b>ЛР 16</b>
способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	<b>ЛР 17</b>
убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;	<b>ЛР 18</b>
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	<b>ЛР 19</b>
<b>физического воспитания:</b>	
сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	<b>ЛР 20</b>
потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	<b>ЛР 21</b>
активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	<b>ЛР 22</b>
<b>трудового воспитания:</b>	
готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	<b>ЛР 23</b>
готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно	<b>ЛР 24</b>



выполнять такую деятельность;	
интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	<b>ЛР 25</b>
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	<b>ЛР 26</b>
<b>экологического воспитания:</b>	
сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	<b>ЛР 27</b>
планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	<b>ЛР 28</b>
активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	<b>ЛР 29</b>
умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	<b>ЛР 30</b>
расширение опыта деятельности экологической направленности;	<b>ЛР 31</b>
<b>ценности научного познания:</b>	
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	<b>ЛР 32</b>
совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	<b>ЛР 33</b>
осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	<b>ЛР 34</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 35</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 36</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 37</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 38</b>
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 39</b>
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 40</b>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	<b>ЛР 41</b>
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	<b>ЛР 42</b>
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 43</b>
Активно применять полученные знания на практике.	<b>ЛР 44</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Содействовать ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 45</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 46</b>

## **5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Учебный план**

Учебный план адаптированной образовательной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Обязательная часть адаптированной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть адаптированной образовательной программы составляет не менее 30%, что дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно выбранной квалификации, а также углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части адаптированной образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно, а также с учетом примерной основной адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная образовательная программа предусматривает:

1. общеобразовательную подготовку (программу среднего общего образования);
2. профессиональную подготовку.

Адаптированная образовательная программа имеет следующую структуру:

1. Социально-гуманитарный цикл;
2. Общепрофессиональный цикл;
3. Профессиональный цикл;
4. Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Объем адаптированной образовательной программы  
(на базе основного общего образования)

Индекс	Наименование учебных циклов	Объем адаптированной образовательной программы, час.	Обязательная часть, час.	Вариативная часть, час.
	Общеобразовательная подготовка	<b>1476</b>	<b>1476</b>	-
	Профессиональная подготовка	<b>4464</b>	<b>3024</b>	<b>1440</b>
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	510	432	78
ОП	Общепрофессиональный цикл	1276	396	880
П	Профессиональный цикл	2462	1980	482
ГИА	Государственная итоговая аттестация	<b>216</b>	<b>216</b>	-
	Итого	<b>5940</b>	<b>4500</b>	<b>1440</b>

В учебных циклах адаптированной образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, консультация), практики (в профессиональном цикле), выполнение курсовой работы и самостоятельной работы обучающихся. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Общеобразовательная подготовка состоит из общеобразовательных учебных предметов.

Общий гуманитарный и социально-экономический, состоят из дисциплин.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла адаптированной образовательной программы базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании адаптированной образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Физическая культура», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний».

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин.

Обязательная часть общепрофессионального цикла адаптированной образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) -70 процентов от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

При проведении практик организуется практическая подготовка путем непосредственного

выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Часть профессионального цикла адаптированной образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла адаптированной образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными оценочными средствами, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком составляется расписание учебных занятий, недельная нагрузка которой составляет 36 академических часов по образовательной программе.

Образовательная организация при реализации адаптированной образовательной программы использует элементы электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

*Учебный план прилагается*

## **5.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов, учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом. Для учебных предметов, дисциплин (модулей) указываются часы обязательной учебной нагрузки, консультаций и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки.

*Календарный учебный график прилагается*

## **5.3. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы включает в себя: наименование мероприятия; срок выполнения; ответственный исполнитель; планируемый результат. Календарный план воспитательной работы утверждается заместителем директора по воспитательной работе.

*Календарный план прилагается*

## **5.4. Рабочая программа воспитания**

Воспитание обучающихся при освоении образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» осуществляется на основе рабочей программы воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – 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.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

В разработке рабочих программ воспитания принимают участие совет обучающихся, совет родителей, а также представительные органы обучающихся (при их наличии).

*Рабочая программа воспитания прилагается*

### **5.5. Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов**

Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов разработаны на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом требований ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, профиля получаемого профессионального образования и примерной программы общеобразовательного учебного предмета.

Общеобразовательная подготовка включает рабочие программы учебных предметов:

1. Рабочая программа учебного предмета ОУП.01 «Русский язык»
2. Рабочая программа учебного предмета ОУП.02 «Литература»
3. Рабочая программа учебного предмета ОУП.03 «Иностранный язык»
4. Рабочая программа учебного предмета ОУП.04 «Математика»
5. Рабочая программа учебного предмета ОУП.05 «Информатика»
6. Рабочая программа учебного предмета ОУП.06 «История»
7. Рабочая программа учебного предмета ОУП.07 «Обществознание»
8. Рабочая программа учебного предмета ОУП.08 «География»
9. Рабочая программа учебного предмета ОУП.09 «Физика»
10. Рабочая программа учебного предмета ОУП.10 «Химия»
11. Рабочая программа учебного предмета ОУП.11 «Биология»
12. Рабочая программа учебного предмета ОУП.12 «Физическая культура»
13. Рабочая программа учебного предмета ОУП.13 «Основы безопасности и защиты Родины»
14. Рабочая программа учебного предмета ДУП.01 «Введение в специальность»

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета: определяет место учебного предмета в структуре адаптированной образовательной программы, требования к результатам освоения учебного предмета.
2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета: определяют объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы, тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета, перечень примерных тем рефератов (докладов) (при наличии), индивидуальных проектов (при наличии).
3. Условия реализации общеобразовательного учебного предмета: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета: содержит результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания), формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

*Рабочие программы учебных предметов прилагаются*

### **5.6. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по

специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочие программы дисциплин гуманитарного и социально-экономического циклов:

1. Рабочая программа дисциплины СГ.01 История России
2. Рабочая программа дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
3. Рабочая программа дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
4. Рабочая программа дисциплины СГ.04 Физическая культура
5. Рабочая программа дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства
6. Рабочая программа дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты
3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 Метрология и стандартизация
4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 Автоматизация технологических процессов
5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 Охрана труда
8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Правовые основы в профессиональной деятельности
9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Техническое оснащение отрасли
10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Инженерная графика
11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
12. Рабочая программа дисциплины ОП.12 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
13. Рабочая программа дисциплины ОП.13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа дисциплины включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины: определяет место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.
2. Структура и содержание дисциплины: определяют объем дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины.
3. Условия реализации дисциплины: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины: содержит результаты обучения, критерии оценки и методы оценки.

*Рабочие программы дисциплин прилагаются*

## **5.7. Рабочие программы профессиональных модулей**

Рабочие программы профессиональных модулей:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда

Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля: определяет место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.
2. Структура и содержание профессионального модуля: определяют объем профессионального модуля, виды учебной работы, тематический план, содержание профессионального модуля.
3. Условия реализации профессионального модуля: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля: содержит код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля, критерии оценки и методы оценки.

*Рабочие программы профессиональных модулей прилагаются*

## **5.8. Рабочие программы практик**

Рабочие программы практик:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Рабочая программа производственной практики;
3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

Рабочая программа практики включает следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы практики: определяет цели и задачи практики, место практики в структуре адаптированной образовательной программы, виды профессиональной деятельности, количество часов на освоение рабочей программы практики.
2. Результаты практики: определяет формирование общих и профессиональных компетенций.
3. Объем, структура и содержание практики: определяет объем времени, отводимый на проведение практики, сроки проведения практики, содержание учебного материала и виды работ.
4. Условия организации и проведения практики: определяет требования к руководителям практики, требования к документации для проведения практики, требования к материально-техническому обеспечению практики, требования к обучающимся, требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности, перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также прохождение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.
5. Контроль и оценка результатов практики: определяют критерии оценивания промежуточной аттестации.

*Рабочие программы практик прилагаются*

## **5.9. Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определены образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) разрабатываются

образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных предметов, дисциплин (модулей).

Текущий контроль знаний представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме) и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств.

Количество экзаменов и дифференцированных зачетов в процессе промежуточной аттестации определяется учебным планом. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году, количество дифференцированных зачетов - 10.

Освоение адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Государственная итоговая аттестация организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.

Обязательным элементом государственной итоговой аттестации является наличие демонстрационного экзамена.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

## **6. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **6.1. Требования к оценочным средствам адаптированной образовательной программы**

Оценочные средства по образовательной программе для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения формируются из комплектов оценочных материалов текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов адаптированной образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

*Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения прилагаются.*

### **6.2. Требования к оценочным средствам государственной итоговой аттестации**

Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации включают:



- темы дипломных проектов (работ),
- продолжительность государственной итоговой аттестации,
- требования к дипломному проекту (работе),
- задания;
- методику оценивания результатов;
- критерии оценки знаний;
- текст предварительного инструктажа (для проведения демонстрационного экзамена).

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена разрабатываются и доводятся до сведения участников отношений в сфере образования в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

*Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения прилагаются*

## **7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **7.1. Общесистемные требования к условиям реализации адаптированной образовательной программы**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

### **7.2. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы**

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 работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

.

#### **7.1.1. Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка;
- процессов и аппаратов пищевых производств;
- информационных технологий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технология мяса и мясных продуктов;
- технологическое оборудование мясного производства.

##### **Лаборатории:**

- биохимии мяса и мясных продуктов;

- химии;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации.

#### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал;

#### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актный зал.

### **7.2.2. Библиотечный фонд**

Библиотека образовательной организации укомплектована печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (профессиональному модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (профессиональному модулю) на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В образовательной организации имеется электронная информационно-образовательная среда, что позволяет замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

### **7.2.3. Электронные образовательные ресурсы**

- Министерство образования и науки Российской Федерации: <http://минобрнауки.рф/>
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/>
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: <http://school-collection.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань»: <https://e.lanbook.com/>

### **7.2.4. Материально-техническое оснащение баз практик**

Образовательная деятельность при освоении адаптированной образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки, которая организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ «ЧГКИПиТ» и требует наличия оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в соответствии с выбранной траекторией, в том числе оборудования и инструментов.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

#### **7.2.5. Оснащение рабочих мест выпускников**

Оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются председателем цикловой комиссии, и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

### **7.3. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации адаптированной образовательной программы определяются ПООП.

### **7.4. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы**

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации адаптированной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **7.5. Требования к финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации адаптированной 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), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации адаптированной образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей 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».

Финансово-экономические условия реализации основной профессиональной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования обеспечивают:

- государственные гарантии прав граждан на получение среднего профессионального образования;
- обеспечивают возможность исполнения требований ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- обеспечивают реализацию базовой и вариативной частей учебного плана.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования опирается на исполнение расходных обязательств по оказанию образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Финансовое обеспечение осуществляется за счет средств, полученных от предоставления платных образовательных услуг (на основании договора об образовании на обучение по образовательным программам высшего образования). Объем расходных обязательств отражается в плановой смете доходов и расходов по оказанию образовательных услуг. Образовательная организация самостоятельно принимает решение в части направления и расходования средств, необходимых для реализации адаптированной образовательной программы и самостоятельно определяет долю средств, направляемых на оплату труда и иные расходы.

Расходы на реализацию основной профессиональной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования содержат объем финансовых средств в год в расчете на одного обучающегося, включая расходы на:

- оплату труда;
- страховые взносы от ФОТ;
- прочие налоги (на землю, на имущество, транспортный, экология);
- коммунальные платежи (теплоэнергия, электроэнергия, водоснабжение);
- прочие коммунальные услуги (по содержанию здания, помещений);
- учебную литературу;
- приобретение оборудования, мебели, инвентаря;
- приобретение канцелярских принадлежностей, моющих средств;
- содержание транспортных средств;
- услуги связи;
- расходы по эксплуатации здания, оборудования, текущий ремонт;
- рекламу;
- медицинское обслуживание;
- услуги банка;
- прочие расходы.

Формирование фонда оплаты труда образовательной организации определяется в пределах средств образовательной организации, и отражается в смете доходов и расходов.